Esther

Nedye. 1382

Modyi 1382

DWOIE PISMA

PIERWSZE

O

OSPY WSZCZEPIENIU

DRUGIE

O

POWSZECHNYM ZIOŁ

Y KORZONKOW SUSZENIU.

INOKULACYA

ALBO

OSPY WSZCZEPIENIE

UŁATWIONE

Y

MATKOM SAMYM

ZLECONE

PRZEZ

JANA JERZEGO EISSENA P.T.

w Roku 1773

Z

NIEMIECKIEGO PRZETŁUMACZONE

---

w Drukarni Mitzlerowſkiey
Roku 1774.

PRZEMOWA

Zamierzony cel tym dwom Kśiązkom odemnie na publiczne światło wydanym, każdemu ie, dla oczewiztośći pożytku, uczyni powabnemi; a z inąd ceny im y ſzacunku przyrośnie, gdy Czytelnik oſtrzeżony będzie, iż przetłomaczenie tych dwoch Kśiążek na Oyczyſty ięzyk, y udzielenie onych naſzym wſpołziomkom ſkutkiem ieſt naywyżſzey w kraiu władzy, chętnie moc ſwoią ſtopniami uſzczęśliwienia podlega.

legaiących ſobie wymierzaiącey.

Rodzay niewiadomy wyżywienia do kraiu wprowadzić, lub wprowadzony bez trudnosci, bez nakładu pomnożyć, ieſt to każdego wſzczegulności obywatela właſność pomnożyć, a zatym nayſkutecznieyſzym ſpoſobem przyłożyć ſię do uſzczęsliwienia powſzechnego; ktore, w tym tak oświeconym wieku, ludzi naymędrſzych wyroki, na doświadczeniu rownie iak na rozmyslaniu wſparte, w wolnym y beſpiecznym od każdego własności ſwey używania upatrzyły.

Zni-

Zniknęły iuż, po więkſzey części, one okazałości więcey niż gruntu maiące wynalazki, ktore na odmiennych ſkłonnościach y burżliwych ludzi namiętnosciach publiczną ſzczęśliwość zaſadzały; lub też, wzorem zapędzonych w niedościgłe zamysły ſwoie Peripatetykow idąc, między publicznym y każdego w ſzczegulności obywatela dobrem rożność naznaczały; lub na koniec ſubtelności Fizyki do kraiowey Ekonomiki wprowadzaiąc, iako w tamtych wagę kuli w ſamym Cen-

trum

trum, *tak w tey ſzczęśliwość wſzyſtkich w iedney oſobie zawartą ſobie wyobrażały.*

Wyznaię wprawdzie, iż nie iaka co do pozoru rożność ieſt, między wprowadzeniem nowego wyżywienia gatunku y iuż znaiomego pewnieyſzym y trwalſzym zachowaniem, ale co do rzeczy śmiem mowić, iż ſzczęśliwość ſzczegulnych oſob w tym drugim ſposobie doſkonalſza ieſt zawarta; przeto, iż więcey daleko na tym należy, aby własność obywatela każdego obwarowana, niżeli aby

roz

rozprzeſtrzeniona była: albo raczey ieśli chęć naſza koniecznie domaga ſię rozprzeſtrzenienia, aby raczey iednegoż rodzaiu, nie zaś rzeczy rodzaiem odmienne były pomnożone.

Zatym, przełożonych w pierwſzey z tych Książek trzymaiąc ſię ſposobow, każdy y część ktorey własność używaniem mogł ztwierdzić, y część, ktorey dla nieſpoſobności zachowania wyrzec ſię muſiał, będzie na potym beſpiecznie y z zupełną korzyścią ſwoią poſiadał.

Do

Do uczestnictwa tey szczęśliwości, podanemi przez drugą Książkę srzodkami, większa obywatelow kwota wezwana będzie; gdy uchyliwszy na stronę płonne uprzedzenia z fałszywego prawideł Religii przytoczenia, lub nowotnosci rzeczy pochodzące, znaczna obywatelow liczba, od klęski, tym okropnieyszey, im w przyczynach swoich powszechnieyszey, zasłoniona, przy życiu zachowana rzeczywistą narodu moc, y naypewnieysze bogactwa pomnoży.

Poży-

Pożytki z zaſzczepienia Ospy wynikaiące, mogła do nieiakiego czaſu, albo niewiadomość, albo zabobonność, albo ślepa w dawnych zwyczaiach zaciętość, aż do pewnego kreſu podać w wątpliwość.

Przytoczone Grekow, Georgianow, Turkow, Jndyanow, Perſow przykłady, mogły ſię zdawać albo nad to z daleka zaciągnione, albo, dla kraiow rozności, mało godne naśladowania. Anglikow przykład mniey ſię do

przekonania zgodnym być zdawał, iż narodowi temu, iak gruntowność w myśleniu, tak też oſobliwość w poſtępowaniu przypiſuią. Poczęły niknąć powoli uprzedzone zdania, kiedy obywatele Hannowerſcy, Anſpaccy y Pirmontu, a potym inne odlegleyſze, albo też Anglikom w trybie myślenia nayprzeciwnieysze narody, mniey ſię Wſchodnich ſtron zwyczaiem y Anglikow doświadczeniem wzdrygać poczęły. Ale oſtatni cios na zaſtarzałe uprzedzenia w tych naſzych czaſiech

❊ o ❊

przyszedł, kiedy dokładne rachunki uczynione y nie raz powtorzone pokazały, iż z 3434. dzieci, ktorym w Szpitalu Londyńskim zaszczepiono Ospę, tylko 10. a z 6456. przyrodzoną Ospę maiących 1634. życia pozbawionych zostało. Takież rachunki pokazuią, iż w Ameryce Połnocney, gdzie Ospa połowę prawie obywatelow sprzątać zwykła, ledwie z sta Ospę szczepioną maiących ieden umiera.

Do ostatniego zaś oczewistości moralney kresu ta prawda

przy-

przyſzła, gdy ſamychże Monarchow, na ſobie lub potomkach ſwoich, ſzczepienia Oſpy, bez żadney trwogi y z naypomyślnieyſzym ſkutkiem doznaiących widziano.

Książki zatym, ten dwoiſty pożytek, tak ſciśle z uſzczęśliwieniem każdego kraiu ſpoiony za cel maiące, a obcym ięzykiem piſane godne zaiſte były baczności naylepſzego Monarchy, nie umieiącego oboiętnym okiem na dobro poddanych ſwoich poglądać,

kto-

❁ ○ ❁

ktory chcąc aby do uczestnictwa spływaiącey z nich korzyści poddani Jego byli przypuszczeni. Zalecił onych na Oyczysty ięzyk przełożenie J. P. RUSZCZYCOWI Adiutantowi swemu, w tey pracy od J. P. KLEMENSA dawnego Lekarza dworu J. O. Kasztelanwey Krakowskiey H. W. K. wspartemu.

Przyimie zatym łaskawy Czytelnik tę pracę tym chętniey, im pewnieysze w niey y troskliwości

oko-

około dobra ſwego naywyżſzey władzy dowody, i ſkutecznieyſze obmyślenia tegoż dobra przez ſię dla ſiebie y dla drugich, przez drugich dla nich, y dla ſiebie ſrzodki upatrzy.

Już

JUż od lat kilku, w przyda-
tku do Petersburskich ga-
zet, było zdanie moie, że
Ospy szczepienie poki szcze
gulnie Doktorow z professyi zatrudnie-
niem będzie, mało przyda się dla wieś-
niakow, naywiększey Obywatelow części;
nawet y dla tych w takim poddaństwie bę-
dących, że Rolnicy własnością są swego
Pana, y dostatki Jego nie tak na rozle-
głości dziedzictwa, iako na liczbie pod-
danych zasadzaią się, więc on zadnegoby
kosztu oszczędzać nie powinien, aby
ludzi swoich od klęski z Ospy pocho-
dzącey ochronił. Nie iest rzecz wpraw-
dzie każdego dziedzica tak siła na
to łożyć, ileby lekarz sprawiedliwie za
to żądać mogł, a tym mniey utrzymy-
wać go w roczney pensyi. Szpitale
po wsiach więcey trudnościom po-

dlegaią. Na maiętność mierną, wyiąwszy wcale wielką, iest to cięzar przytrudny; gdyby zaś cała Parafia od 40. 50. aż do 60. wsi, 10. albo 15. mil y więcey w okrąg maiąca, na wzaiemne takowe ustanowienie zgodziła się, ledwo by to radzić można, a ieszcze trudniey do skutku przyprowadzić. Jak byłoby ciężko gdyby chciano z tak odległych mieysc dzieci zgromadzić y o nich mieć staranie!

Jak tylko J. P. Konsyliarz Betzki znowu w Europie przywrocony dawny prawdziwie Orientalny sposob wszczepienia ospy, w wielkim Jego o wychowaniu młodzieży ułożeniu wprowadził, a potym J. P. Baron Dimsdale w Petersburgu sławną swoią inokulacyą praktykował, tak dom moy przez czas długi był szpitalem, tak dalece, że mi się to na ostatek uprzykrzyło. Poruczyłem to moim dwom Zakrystyanom, ktorym się zarowno sprzykrzyło. Na ostatek porobiłem Chłopow w szczepieniu Ospy lekarzami. Doktorowie z professyi tymże się zadtrudniali y wiadomo iest, iak te szczepienia Ospy rozszerzanie nawet między pospolstwem dobre przynosiło

siło

śiło ſkutki. Rozumiałbym że to ieſt iedyny Krok, ktory dla Poſpolſtwa w tey niebeſpieczney chorobie czynić ſię może. Lecz czas odkrył, że to bez wady nie było. Gdy ta operacya w uſtawney praktyce nie ieſt, tedy łatwo y prętko ſię zaniedbywa, naſtąpi potym epidemiczna zaraźliwa Oſpa, w tenczas znowu do ſzczepienia ſię udaią. Lecz potym nie praktykuie ſię bez ſzkody. Podobnie ſię dzieie z Szpitalami. Poki uſtanowienie nowe ieſt, poty idzie wſzyſtko według życzenia. Szanuiemy łaſkawą opatrzność, chwalemy Fundatora, widziemy ſię wewnętrznie przekonanemi, że ten wyborny ratunek ubogim dzieciom mogł by być pożytecznie użyty. Więcey ſię do Szpitala przynoſi dzieci, aniżeli Funduſz przyiąć może, lecż to nie trwa długo, y znowu wſzyſtkie takowe ułożenia zoſtaią w bezczynności poty, poki nowa panować nie będzie zaraza. Lecz na ow czas Szpital znowu za ſzczupły będzie, y ſpokoyność tak długo wſzyſtkich ubeſpieczaiąca, wyda potym graſſuiącey oſpie na ſztych mnoſtwo

dzieci, ktore dobroczynny Fundator nakładem ſwoim zachować chciał. Ale ludzie ieſteśmy, y podobnym ſpoſobem we wſzyſtkich pożytecznych rzeczach poſtępuiemy. Zawſze do ubeſpieczenia y niedbalſtwa nad to łatwo ſię ſkłaniamy. Jeśli takie dzieło utrzymać ſię ma, tedy takim chyba kſztałtem, żeby tey machyny moc ruſzania ſię nie od obcych ſił zawiſła, lecz iako zywe ciało przez własną ſwoią konſtrukcyą ſama w ſobie ią miała. Z tąd przyſzło mi niedawno na myśl, czyby ſzczepienia Oſpy, albo inokulacyi, na Matki zdać nie można było. Jeſt naprzykład pięddzieſiąt Matek w Parafii, dzieci maiących, ktorym ma być Oſpa ſzczepiona, tedy między niemi zawſze znaydzie ſię iedna, ktora ubeſpieczona będąc, zdaleka poſtara ſię o ropę czyli materią Oſpy, wſzczepia ią ſwoiemu dziecku, a od tego drugie Matki doſtaią materyi, y gdy wſzyſtkie w całey Parafii to poymą, tedy zawſze będą Oſpę wſzczepiać, y w każdym czaſie materyi iey doſtać będzie można. Jeſt ktora Matka nie doſyć śmiała do czynienia tey operacyi, tedy robi to ſąſiadka. Wprętce to zdanie powſzechnie bę-

dzie przyiętą. Czemu ia mam (powie nie iedna) niebeſpieczny iad Oſpy w dziecku moim zoſtawować tak długo? A gdy z czaſem wſzyſtkie całe młode dzieci, zacząwſzy od czterech tygodni ich wieku będą inokulizowane, ktorym naymniey ſię przypadkow trafi, tedy ſzczęśliwy ſukceſs inokulacya mieć bę- dzie. Nigdy ſzczepienie Oſpy zarazy tey choroby nie ſprawuie, y chociażby ona z inſzego wyniknęła zrodła, tedy mało ſię rozſzerzy, gdyż więcey będzie dzieci takich, ktorym Oſpa wſzczepiona była, a niżeli takich ktorych Matki w tey okoliczności zaniedbały.

Dzieło ſzczepienia Oſpy powierzyć Matkom, łatwo to ieſt wymowić; lecz dwie rzeczy ſą potrzebne na ktorych in- okulacya zawiſła. Odkryłem ie ſzczęśli- wie y nie omieſzkiwam świat o tym uwiadomić.

Dnia 16. Sierpnia zebrało ſię 45. Ma- tek z 60. dziećmi z Dobr J.P. Szambel- lana de Bock do domu mego, ktorym wſzyſtkim dzieciom wſzczepiona była Oſpa pod moim własnym y dwoch moich

Ogro-

Ogrodniczkow dozorem. Jednym Matkom rękę trzeba było prowadzić, drugie zaś ſame ſzczepiły zachęcone będąc małemi podarunkami. Wziąłem do tego ropę z doyzrzałych Oſp dziecka iednego, ktoremu na ten koniec dwoma tygodniami pierwey Oſpę wſzczepiłem. Byłoby można zażywać do tey potrzeby materyą w Rurkę od piora zebraną przed kilką tygodni, y połową kropli wody rozrzadzoną, a tym bardziey świeżą także w rurkę od piora zebraną. Wzieliśmy oſtrą igłę, kłoliśmy nią do każdego ſzczepienia w Oſpę, a potym cale po proſto tąż igłą kłoliśmy obie ręce dzieciom, między wielkim palcem (Polſex] y drugim naybliſzym iego (Jndex) po dwa albo trzy razy, tak daleko raz od razu, ile na małey dziecinney ręce mieyſca było. Kłoliśmy zaś z ukoſa y tak nie głęboko, że dziecie ledwo ręką drgnęło, tak właśnie iakby mu dopiero bolić miało. Krwi po zakłociu nie powinno bynaymniey ſię pokazać,

Odprawiłem te Matki z naſtępuiącemi przeſtrogami, ktore im przez wſpomnionych

nych Ogrodniczkow ze dwa razy powto-
rzyć rozkazałem.

1. Po dwoch dniach powinniście za-
cząć codziennie kilka razy dzieciom in-
okulizowanym źimną wodą ręce obmy-
wać, ale iak prętko obaczycie że ropie-
nie na mieyſcach zakłotych ſię robi, tak
zaraz tego poprzeſtańcie, a potym czyń-
cie toż ſamo z czołem, poty, poki oſpa
wſzędzie wyſypywać ſię nie zacznie. Jak
naſtąpi gorączka y czoło ſię rozpali, tedy
go ieſzcze częściey obmywaycie, a nay-
bardziey w ten czas kiedy będzie rozpa-
lone y iak długo.

2 Dawaycie dzieciom, ktore iuż od
pierſi ſą odłączone ten napoy, do ktore-
go ſą przyzwyczaione, ale tak źimny
iak tylko można.

3. Trzymaycie dzieci letko ubrane,
ile możności na ſwieżym powietrzu, oſo-
bliwie pod czas gorączki, poty, poki
wſzyſtkie oſpy ſię nie wyrzucą. Ciepło
w odzieniu, w izbie y włożku ieſt śmier-
telne dla waſzych dzieci podczas gorą-
czki.

4. Dawaycie im zwykłe ich potrawy,

a ſtrzeście ſię dawać im ſolonych ryb, mięſa ſolonego, tłuſtości, plackow, y ciepłego chleba.

5 Rozrywaycie ie rozmaitemi dziecinnemi grami, y ſtaraycie ſię dla nich o kompanią z dziećmi zdrowemi.

6. Jak prętko poſtrzeżecie, że dziecie przez 24. godzin zatwardzone ieſt, tak zaraz ſtarać ſię powinne ieſteście temu zabiedz: bo po zatwardzeniu naſtępuie gorączka, bole, y nie ſpanie, pragnienie, wyſypka czerwona, mnoſtwo wyrzucaiącey ſię oſpy, puchlina po całym ciele, a na oſtatek śmierć.

Wſzyſtkie takim ſpoſobem trzymane dzieci po większey części cale letką miały oſpe, y na oſtatek ſzczęśliwie ią przebyły, bez zażywania naymnieyſzego lekarſtwa. Tylko ieden trzyletni chłopiec; ktory miał zatwardzenie, y ktorego Matka przeciwko odebraney przeſtrodze czwartego dnia dopiero przyniosła. Wybrałem między wſzyſtkiemi zatwardzenie rozwalniaiącemi lekarſtwami tylko takie, ktorych wieśniak zażywać może, y tak one przepiſałem: Pierwſze

wſze było, Pigułka z mydła, a przytym
ſmarowanie brzucha mydłem; drugie,
tytuniowy dym z tyłu wdmuchany, a
trzecie, w wielkości grochu żywego Sre-
bra z wodą zażycie. Na reſztę należało-
by emenę dawać, ale w tym ieſt trudność,
ponieważ wieśniacy z tym ſię ſpra-
wić nie łatwo potrafią. Pierwſze lekar-
ſtwo było bez ſkutku, ale za drugim do-
legliwości uſtały, Oſpa zaczęła ſię dzwi-
gać, y dziecko ozdrowiało. Y tym ſpo-
ſobem pierwſzą ta proba ſzczęśliwy mia-
ła koniec.

Zaraz potym uczyniłem drugą probę
oſpy ſzczepienia z dzieſiącią Matek, y na
ten czas potrzeba było dwom dzieckom
dać co wpierwey na gliſty. Potym
trzecią uczyniłem z 18. Matek, ktorych
dzieci ieſzcze gorączki nie doſtali. Miło
na to ieſt patrzyć, z iaką Matki ochotą,
a co raz większą, ſzczepienie oſpy ſame
robią, y z obeyściem ſię w chorobie bę-
dąc już od innych Matek nauczone do
mnie ſię udaią. Nie potrzeba już ża-
dney przymuſzać ani namawiać, lecz ſa-
me na pierwſze ſkinienie przychodzą.

Cale

Cale proſte igłą zakłocie, dwie liniiki na wierzchniey ſkureczce, ktore nayproſcieyſza Matka potrafi, y ktore ſię czynią zamiaſt ſztucznego zakłocia wyſzlifowaną płaſką igłę; obeyście ſię bez lekarſtw y bez Cerulika: Te to ſą dwie rzeczy na ktorych całe ſzczepienia dzieło zaſadza ſię, y rozumiem że bez dalſzey trudności wykonane być może. Jedna ſąſiadka od drugiey ſię uczy, y tym ſpoſobem inoculacya ſama ſię rozſzerza; Corki ią przeymuią od Matek, a tak ſama właſną mocą ſię utrzymuie. Koſzt iednego Szpitala doſtatecznie wyſtarczy daniem przykładu zachęcić, aby to dzieło w powſzechności było przyięte.

Te inokulacyi Oſpy przez Matki czynienie doſkonale ſię uda w Miaſtach y w takich mieyſcach, gdzie ſą w bliſkości Apteki. Daią ſię w takim razie Matkom Recepty ſłużące przeciw niektorym przypadkom. Na przykład na gliſty: ℞ Pulv. rad. Jalapp. vnc.j Crem. tart. vnciam dimid. Zinzib. drach: ij. M.F. Pulvis D.S. Proſzek Laxuiący oſobliwie na Gliſty, ktorego puł łyżeczki od herbaty albo y całą łyżeczkę z miodem

dem przaśnym albo z ſyropem daway; Przeciwko zaś przypadkom ſpaſmodycznym, rznięciom w brzuchu, zatwardzeniom, biegunkom &c. Rec. Conch. praep. vnc. j. Antim. diaph. vnc. dimid. Lumbr. terreſtr Zinab. nativ. aa drach j. M.F. Pulvis. D.S. łyżeczkę, od herbaty dawać dzieciom przeciw przypadkom z oſtrości y gorączki pochodzącym.

W nagłey potrzebie mogą y Matki dzieci ſwoie enemą opatrzyć; ieśli ſię oprocz zatwardzenia wyſypka także czerwona pokaże, wolno im Syrop z Rabarbarum dawać &c. U nas inney poſpolſtwo nie ma pomocy tylko od Xiędza albo od Państwa ſwego, więc ſprawiedliwie takie Matki poſpolitych y domowych ſpoſobow użyć potrzeba. Daymy na to, że iedno albo drugie dziecie po wſzczepieniu Oſpy, z niey nie wyidzie, lepiey iednak dwoie niż dwieście ich utracić. Dobrze ten czas ieſt mi w pamięci, kiedy w niektorych latach podległych zarazie Oſpy, po ſto y więcey dzieci z niey umarłych chowałem.

Co ſię zaś tycze czaſu, w ktorym oſpa

ſzcze-

ſzczepiona być może, tedy w zarazie iey epidemiczney każdy czas ieſt naylepſzy. A gdy ta choroba nie panuie, naylepiey ſłuży lato y ieſień, ponieważ na ten czas dzieci prawie uſtawicznie na wolnym trzymać można powietrzu: bo nie zimno ale ſwieża chłodna Aerya w tey okoliczności potrzebna ieſt, y mogą te dzieci wſrzod kanikuły być na wolnym powietrzu, byleby w cieniu ie trzymano.

Względem wieku dzieci do wſzczepienia Oſpy, trzeba wiedzieć, że pod czas zarazy każdy do tego zdatny ieſt. Kiedy zaś iey nie ma, tedy z rozmaitego doświadczenia mam za naylepſzy do tego dzieła wiek od 4. aż do 20 Tygodni: bo w tym ieſzcze czaſie dzieci innego nie biorą pokarmu, iak tylko czyſte Macierzyńſkie mleko; nie wyrzynaią ſię ieſzcze zęby; nie maią w ſobie żadnych gliſtow, y tym ſpoſobem nie beſpieczeńſtwa naturalney Oſpy w cześnie unikną.

Nie maſzże ieſzcze iakich przeſzkod? Czy wſzędzie Matki do tego dzieła ſię nakłaniaią? Alboż będą takie, ktore ſumnienność niby, mniey roſtropnemi

y na

y nagannemi ſię pokażą? Drugi pomyślić może, gdyby ſam Xiądz około tego zatrudnić ſię chciał. Prawda y rzecz naturalna to ieſt, że ten ktory przez wiarę, ſpokoyność ſumnienia, życie cnotliwe zbudowaniem zoſtaie, większą przed innemi znayduie ufnosć, lecz dawno wkorzenione mniemania nie chcą znać tego, co rozum y tkliwość dyktuię. Gdy mnie przed 20. lat troie dzieci na oſpę umarło, tedy we trzy lata potym uproſiłem Lekarza, aby na dwoygu dzieci moich probę uczynił inokulacyi, ktora w tym kraiu na ow czas cale nie znaioma była. Dobrze ſię to udało. Lecz iaka śmiałość y bezbożność nie była mi za to przyznawana, od takich nawet ludzi, ktorzy w inſzych rzeczach nie łatwo rozſądkiem błądzą? y dotąd ieſcze znayduią ſię oſoby rozumne, ktore w tym dziele Opatrzności, ieſzcze ſtarym podlegaiąc mniemaniom, oczewiſty tylu ludzi ratunek widzą, razem y nie widzą. Coż lepſzego po proſtym człowieku obiecywać można? Nie dziw żem ia przez dwa lata wieśniaczki do wſzczepienia

Oſpy

Ospy ich dzieciom przynaglać musiał. Starały się one zrobioną inokulacyą przy studni obmyć, tak iak przed 600. lat w Dzwinie Chrzest obmywać chciano. Jedna z nich wszczepienie Ospy w łaźni wypłokać starała się, ale za trzy dni dziecku ta kąpiel na śmierć służyła. Obmywanie przy studni y owszem zdrowe było, łatwiey się Ospa dzieciom wyrzucała. Drugie mowiły: dosyć myłam, ale odmyć niepodobno było. Wiele Matek uniknęło inokulacyi, mieniąc że ich dzieci iuż na Ospę przechorowały. Lecz po tym to ich zawstydziło, y usprawiedliwiło innych wziętą rezolucyą, gdy dzieci ich napadła naturalna Ospa, z ktorey częścią chorowitemi zostały, a częścią wymarły. Ta więc okoliczność, ktora się w ostatnich latach dosyć często przytrafiała, rozgłosiła to dzieło, y iey po większey części w naszey stronie powszechne inokulacyi przyięcie winni iesteśmy. Tak się rzecz dzieie z naszemi poddanemi: z początku przymusu zażywać potrzeba. W tych zaś mieyscach gdzie wieśniacy wolni są, przykłady y

wyżey

wyżey wyrażone oſzukania ſię na ſtarych mniemaniach, tenże uczynią ſkutek.

Niechay tedy inokulacya dziełem Matek będzie, aby tyle ludzi, ktorzy w naturalney Oſpie łupem tey ſtraſzney choroby ſtać ſię mogą, zdrowiu y życiu zachowanych było. Choćby też jedney ze ſtu Matek umarło dziecie, tedy iednakowoż uczyniła ona co umiała y co iey nioſła powinność. Pan Bog dał, Pan Bog y odebrał. Ale wy BOGA boiące ſię, kochaiące dzieci waſze y rozeznane Matki! chcieycie uważać iak wiele przez was Bog zachowa ludźi, ktorym dał życie? Zaczynaycie śmiało y weſoło te dzieło w Jmie Jego, Niech On będzie z wami.

NASTĘPUIE

NAUKA O POWSZECHNYM ZIOŁ y KORZONKOW SUSZENIU.

NAUKA
O POWSZECHNYM
ZIOŁ Y KORZONKOW
SUSZENIU.
CZĘSC PIERWSZA
O Jarzynach, Sałatach y Korzeniach,
iakim ſpoſobem ſuſzone y w kartuzy pakowane być maią,
dla pomnożenia wyżywienia ſię ſpoſobow
PODANA
przez
JANA JERZEGO EISENA,
Tormeńſkiego w Inflantach Paſtora, wolney Ekonomiczney w Petersburgu Społeczności Towarzyſza
Z NIEMIECKIEGO PRZETŁOMACZONA.

Szacunek y pożytek ziol y Korzonkow ſuſzenia.

SUſzenie iarzyny rownie iako y zioł lekarſkich nie ieſt rzeczą nową. Od dawnego czaſu ieſt we zwyczaiu ſuſzyć ſzpinak, ſzczaw, pietruſkę, kopr, groch zielony z ſtrzączkami y bez ſtrączkow, faſolę, kuczmorkę (*ſiſer album*), rzepę, karczochy *&c.* Wieśniacy w Finlandyi ku Lapponii mięſzkaiący ſuſzą także liście kapuściane. Moim zdaniem takowe ſuſzenia rownie ſą dawne, iako y robienie ſiana z trawy.

Rozumiem tylko że ta ſztuka, ktorą tu opiſuię ieſt nowa, z tych miar: 1mo. Że podaię powſzechną ſuſzenia ziol y korzeni naukę, ktora do wſzyſtkich zgoła iedzeniu ſłużących rzeczy ogrodowych, y ziol tak domowych iako też y polnych, kwaſzonych y niekwaſzonych ſłuży. 2do. Zachowuią one

far-

farbę, ſmak, moc y kruchość, a przytym mogą być doſkonale wyſuſzonemi. 3tio. Ile wiedzieć mogę nowy też wynalazek ieſt pakowanie w Funty tych ſuſzonych rzeczy, przez ktory ſpoſob one bez zabrania wielkiego mieyſca ſchować można. Przychodzi to bez trudności y w podroży łatwo ſię zabiera. Upakowawſzy ie mocno, zabiega ſię doyściu powietrza, wilgoci, pleśni, nie zaſzkodzi ani kurzawa, ani paiąki, ani muchy y robactwo. Smak ſwoy one przez długi czas zachowywać będą. Przymięſzanie tych rzeczy, ktore do zrobienia potrawy potrzebne ſą, y ktore w gotowaniu zamiaſt korzeni zażywane bywaia, ponieważ wſzyſtko ſuſzone ieſt, razem upakowane być może. Na przykład: przymięſzać do zielonego grochu razem y liścia Pietruſzki; do ſiekaney kwaśney kapuſty pieprzu, kminku y cebuli &c. Do ſłodkiey kapuſty trochę muſzkatowego kwiatu. Na ſupę z ziołkami zmięſzać razem ſzczaw, ſzpinak, endywią, ſałatę, trybulę, ſzparagi, pietruſzkę y ſelery z korzeniami y liściami,

mi, pory, ſzczypior, borak, eſtragon, baſilikę, &c. Rożne recepty ſłużyć mogą do zrobienia z ziół ſmaczney ſuppy. Na przykład na ſzkorbut: Weż warzęchwy ziela (Cochlearia) boboniku (Beccabunga) każdego po Funcie iednym, rzeżuchy wodney y ogrodowy każdey po puł funta, oſtrożkow (Flores Calcatrippæ) albo nie doyzrzałego ich naſienia ieden lot. Dla uśmierzenia goryczy y dodania ſmaku w ſuppie, przyłoż Oſeta, podagriczniku lub koſiey ſtopki ziela (Podagraria) ſałaty, endywie po puł funta. Eſtragonu, boraka, baſiliki, trybuli, &c. po łocie iednym. Cebuli, rokambułu, porow, ſzczypioru ktore z nich będzie na dorzędziu puł funta. Y takim ſpoſobem na biegunkę krwawą, na chorobę Arthritis vaga zwana, mogą być właściwe ſuppy gotowane. Jeżeli można ſporządzić ſobie z kuchni iakie lekarſtwo, tedy ten ieden ſpoſob być ſię zdaie. Gdy kto z obrzydliwością pić muſi ziołka gotowane y tyſanny, czy nie lepiey że mu zażywać ſuppy z ziołkami ſmaczney, kiedy y bez

tego ieść potrzeba. Takowey medycyny Praktyka byłaby nowym Chymii rozdziałem. 4to. Y to będzie rzecz nowa, że takowa potrawa w kwatran- sie, albo w puł godziny gotowa będzie, ktora w Oboźie albo w drodze przy rozmaitych okolicznościach y w żeglowaniu wielce pożyteczńa iest, że nie wiele drew wychodzi, a na okrętach przez krotkie gotowanie słodka woda się oszczędza, 5to. Na ostatek do dzie- się oszczędza, 5to. Na ostatek do dzieło nawet w wielkiey mnogości zażywane być może, gdyż długie y pracowite w piecach suszenie, ktore dotąd źle zażywane były, nie tak dobrze udałoby się.

Powszechne zioł y korzeni suszenie pomnaża wyżywienia się sposoby. Dla tego że one służyć mogą w ten czas, kiedy o świeże trudno iest, y kiedy według czasu ich nie ma: przeto więcey ich wychodzi, a z tey też przyczyny y polnych więcey się zbiera, y około ogrodow więcey iest starania. Z tych naci ktore w Jesieni bywaią, dla przechowania zimowego, odrzynane, ia-

ko to z rzepy, rzodkwi, burakow, marchwi, kucmorki, kalarepy, cykorii, pietruſzki, ſelerow &c. iuż nie tak ſiła, iako rzecz nie potrebna, wyrzuca ſię, ale ſię wyſuſza, mniey ſię chowa do złych piwnic y mniey gniie. Co na targu przedać ogrodnikowi ſię nie trafi, to on nie wyrzuci, iako zwiędle, ale wyſuſzy. Będzie on z większą pilnością około ogrodowin ſwoich pracował, kiedy nie tylko ſwieże, ale y wyſuſzone przedać może.

Pomnaża ieſzcze takowe ſuſzenie ſpoſob wyżywienia ſię z ſtrony zdrowia, bo potrawy z ogrodowin ſą naypierwſzym pokarmem człowieka, utrzymaią krew w naturalnym iey ſtanie; a oſobliwie ſłużą zioła kwaſkowate przy zażywaniu wody nie zdrowey, przy aëryi wilgotney y zgniłey, przy zaraźliwych chorobach, przy ſzkodliwym a zbytecznym mięſa iedzeniu, a tak ſą razem y pokarmem y lekarſtwem. Ten więc Artykuł ieſt nayprzednieyſzy między ſpoſobami wyżywienia ſię, y owſzem one pomnaża, ieſt nam nayprzyiemnieyſzy,

ſzy, ieſt między wſzyſtkiemi pokar-
mami nayłżeyſzy y naypewnieyſzy do
doſtania, y przez ſuſzenie łatwo prze-
wieziony y chowany być może. Scho-
wałem na przykład w komorze wilgo-
tney Pak ſelerow, z nacią ſuſzonych y
mocno ugniecionych, na drugi Rok; gdy
więc kawałek ich dobędę, tedy rownie
ie piękne, zielone y białe znaydę, ia-
ko z początku były, a oblawſzy tako-
kowe talerzyki ukropem, ledwo nie tak
iakby ſwieżo rznięte będą pięknemi.

Nie chwalę ia dla iakowey prożney
okazałości tę ſztukę, y owſzem czynię
to z nieiakim przymuſzeniem, ale po-
winienem tak poſtępować, ażebym prę-
tſzą w powſzechnym iey przyięciu zię-
dnał zaletę. Wſzakże według zwycza-
iu nie zle przyimuiemy, kiedy nam go-
ſpodarz o potrawach ſwoich wſzyſtko
to mowi, co tylko wie że gościom ſpra-
wić appetyt może. Takowe ſuſzenie

1mo.) Na morzu wielce ſię przyda,
gdy ſtrawami okrętach przyiemnemi, zdro-
wemi y chorobom żeglarſkim, iako to
Szkorbutowi zabiegaiącemi y leczące-

mi potrawami pomnożona będzie. Ponieważ kwaſzone ogrodowiny ſwoim pomocnym kwaſem, rownie iako y te, ktore do ſałaty ſłużą, przeſzkadzaią złym ſkutkom pochodzącym z wilgoci morſkiey aëryi, z exhalacyi tak wielu ludzi w ſzczupłym mieyſcu na kupie będących, zabiegaią zaraźliwym Chorobom, ſzkodliwości zaſtałey y prawie zgniłey ſłodkiey wody, nad to też ogrodowiny tak kwaſzone iako y kwaſu nie maiące umnieyſzaią złych ſkutkow pochodzących z iedzenia ſłonego mięſa y ſłonych ryb. Do tego każda Nacya zyſkuie tę korzyść dobierać ſobie takich Ogrodowin do ktorych z młodości ieſt przyzwyczaiona. W Roſſyi podobaią ſię barſzcze z kwaśney kapuſty y z zioł, ktore nazywaią ſzczu, innym przypada do guſtu ſama kwaśna kapuſta, drugim ſłodkie ogrodowiny, a inni na oſtatek y kwaśne y ſłodkie lubią. W tym ieſt oczewiſta rożnica czyli ia (oſobliwie ieśli to przez długi czas trwać ma) ſame mięſo, ryby świeże y ſolone, groch, kaſzą, maın do

ie-

iedzenia, czyli też rożne przytym iarzyny, do ktorych iestem przyzwyczaiony, mieć mogę. Rownie też: 2do.) Takowe suszenie pożyteczne będzie okrętom kupieckim, a osobliwie do Indyi, Grœnlandyi żegluiącym, także Rybakom sledzi &c. Radbym był przyiaciela mego z Anglii do Polu Południowego płynącego Xiędza Förstera opatrzonego takiemi suchemi ogrodowinami wiedzieć, żeby on rzezuchy y Pietruszki w ziemi *del Fuego*, iako osobliwego skarbu y lekarstwa na szkorbut nie był przymuszony szukał. Dałbym przez to okazyą mężowi temu ciekawemu y sprawnemu zioł iakich rzadkich z tamtych kraiow wysuszonych przywieźienia. Podobnym sposobem rozumiem, że w przyszłym czasie w Szpicbergu bez ziołka przeciw Szkorbutowi służącego obeyść się będzie można. 3tio) Przydą się także suszenie te Woysku w Polu y Marszu będącemu. Jeden koń uciągnie we dwudziestu Pudach, takich suchych ogrodowin tyle co 400 albo 800 Pudow byłoby swie-

 żych,

żych, a żołnierz może mieć na iedeu albo dwa mieſiące prowizyą w kieſzeni. Tym ſpoſobem on w każdym czaſie y mieyſcu iarzyną opatrzony będzie. Nie tylko markietani na przedanie mieć takie rzeczy łatwo będą, ale ſię Officier y żołnierz poſtara, maiąc ſpoſobność iemi ſię opatrzyć. Nie mam przyczyny długo ſię rozſzerzać, ten co czaſem nad to, a czaſem nic nie miał, naylepiey o tym opowie. To tylko przydaię, że w Obozie dość częſto na czaſu, wodzie y drzewie ſchodzi, a takowe rzeczy prętko ugotować ſię daią.

4to) Przyda ſię także Garnizonom w Fortecach obleżonych, ktore ogrodow ſwoich kuchennych zażywać nie mogą.

5to) Karawanom ktore wſzyſtkie ſwoie żywność z ſobą wozić muſzą. Naybardziey dla nich kwaſzone ogrodowiny, ktore mniey czynią pragnienia, zdatne ſą.

6to) Karczmarzom, ktorzy wſzyſtko na dorzędziu mieć powinni dla prętkiego ieść gotowania.

7mo.

7mo) Gospodarze, ktorzy albo złe albo żadnych piwnic nie maią, będą potym zielone ogrodowiny tylko na dwa miesiące chowali, a resztę ieszcze w tenczas kiedy naylepszy w nich smak iest, wysuszą, ażeby się na cały Rok opatrzyć y swoy iarzynny sklep w Szafce zamknąć mogli. Rzepę, ktora oprocz tego nie długo się konserwuie y gębkowatą się robi, y Jarmusz ieśli z parę razy przemarznie, zaraz w Jesieni suszyć potrzeba, przez co rownie smak iak y swieże zachowaią. Chociaż kto ma y dobry sklep, a nie ma Pomaranczarni, tedy się iednakowoż Pietruszką, liściem selerow, szczawem, szpinakiem, sałatą, endywią, trybulą, portulaką, szczypiorem, borakiem, estragonem, basiliką, biedrzeńcem (Pimpinella), koprem, szparagami opatrzy wysuszywszy, y mieć będzie suppę z Ziołkami. Rownie potrzeba rokambuł, cebulę, pory, zaraz w Jesieni suszyć, ponieważ przez zimę siła tego pogniie, a ku wiosnie powyrasta. Suszone szparagi daleko lepsze są od tych, ktore w zimie na Inspektach

są

ſą forſoware. Zeby na Wiosnę, nie braknęły Ogrodowiny w pierwey nim ſię nowe pokażą, dobra goſpodynia ſuſzy zaraz w Jeſieni prowizyą ſłodkiey kapuſty, a oſobliwie zieloney Włoſkiey, karafiołow, brokoli, kalarepy, rożnych korzeni, tartofli, dyniow &c. na całe lato. Chrzanu, kapuſty kwaśney, burakow kwaſzonych ſiekanych. Dla tych zaś co zębow nie maią, a iednak dla orzezwienia ſię chcieliby ieść ſałatę z rzodkwi, zaraz ią w Jeſieni uſuſzy, a potym na proſzek zetrze.

8vo) Ubogim także ſię wygadza, że ſię oni od Wioſny aż do źimy rozmaitemi ſuſzonemi iarzynami y polnemi ziołami opatrzą, nie tylko maiąc ſmaczną potrawę, ale też y chleba oſzczędzaiąc. Suſzone ogrodowiny nawet y latem przy niedoſtatku chleba zdrowſze ſą od ſwieżych, ponieważ nie tak łatwo biegunki im ſprawuią. Jak wiele tuczących ziół przy oſtatnim głodzie, ktory prawie w całey Europie ſię rozſzerzył marnie zgniło, ktoreby przez ſuſzenie mogły być pokarmem? Uboſtwo

w przy-

w przyſzłym czaſie doſyć przezorności mieć będzie rozmaite ogrodowe y polne korzenki zbierać, ſuſzyć, y potym miętko ugotowane z ciaſtym mieſić, a tym ſpoſobem mniey mąki potrzebować. Naywiękſza bieda zwykła bywać od Wioſny aż do żniwa, y w tenczas zebrane korzonki z przeſzłey Jeſieni, tartofle, rzepa, marchew &c. bardzo pożyteczne będą. Te powſzechne ſuſzenie.

9no) Bez wątpienia do Handlu nowym Artykułem będzie, czy to względem ogrodowin w niektorych mieyſcach dziko rodzących, iako to ſzparagi w kraiach Roſſyiſkich Południowych, y w Polſzcze na Podolu, czy też względem takowych, ktore teraz ſię w Ogrodach znayduią, czyli też względem tych, ktore dla handlu obficiey mogą być zaſiewane. Obywatele naſi od miaſt oddaleni, ktorzy ſwieżych iarzyn tak daleko prowadzić nie mogą, ponieważ przewiezienie cenę onych przewyżſzałoby, będą ſadzić wiele kapuſty. Oſady Saratofſkie, Ukraincy y inni będą ſię

ſtarali o rozmożenie karczochow, karafiołow, brokoli, kucmorki, bobu Tureckiego, cukrowego grochu, chrzanu, rokambułu, Pſzenicy Tureckiey albo kukurucy, Pieprzu Indyiſkiego, melonow &c. ktore wyſuſzywſzy do Petersburga, Narwy y Rygi przywozić będą, w tey myśli, abyśmy innym Nacyom przynaymniey na pożywienie w okrętach dość tanie przedawać ie mogli. Roſſyiſkie Szczu znalazło zdaniem moim przez ſuſzenie drogę weyść za powſzechny pokarm na okrętach po całym świecie: ile że ſuſzone zioła nie ſą od ſwieżych podleyſzemi, a kto więcey koſztu y pracy łożyć zechce, tedy może mieć ieſzcze ſmaczniejſze. Cudzoziemcy zwykli ſię łatwo do tey potrawy przyzwyczaiać, czemużby tego ſamego w domu zrobić nie potrafili. Wiele z naſzych Południowych kraiow ieſt w niedoſtatku drzewa, iednakże Chleb tam pieką, a każdy piec może być do tego z pożytkiem przyſpoſobiony, oſobliwie w Roſſyi, gdzie ſztuka piecow ſtawienia w naywiękſzey ieſt

do

doſkonałości. Wieśniak wyſtawi mi piec iakiego żądam. Cchciałbym żeby się kto z Petersburga albo Moſkwy o naznaczoną w Berlinie naylepſzemu piecow wynalazkowi nadgrodę był ſtarał. Niemieccy naſi gancarze nie biorą ſię do naśladowania tey poprawioney ſztuki, gdy to im znośniey ieſt, że Jaroſławſcy od 11. lat chleb im odbieraią, niżeli żeby co nowego wymiślić mieli. O tym piecow robieniu umyślnie namieniłem, ażebym cudzoziemcom pożyteczną o nim uczynił wiadomość. W moim dawniey wydanym oſtrzeżeniu wſpomniałem też o ſuſzonych rakach na robienie maſła czerwonego do ſupp, ale proſzek od tych rakow nie długo ſię konſerwował. Doſyć iuż o p żyku ſuſzenia iarzyn mowiłem, zyczę tylko, ażeby ten ſpoſob wprętce w powſzechnym był używaniu.

Teraz przyſtępuię do uwiadomienia o ſamym ſuſzeniu. Te preparaty, albo ſuſzone rzeczy ſą dobre: Część ich bywa lepſza po ſuſzeniu, iako to: ſiekana kwasna kapuſta, ſiekane kwaſzone

ne buraki &c.; inne zaś nie ſą po ſuſzenie podleyſzemi; oſtatniey zimy w ſamym Petersburgu bliſko tyſiąca Paczkow ze ſtu gatunkow rozdałem, y były te ſuſzone iarzyny u kraiowych y cudzoziemſkich Miniſtrow na ſtoły dawane z powſzechną approbacyą.

Jednakże czynię to uwiadomienie, iż ſuſzenie takowe nie ieſt ieſzcze do oſtatniey doſkonałości przyprowadzone, gdyż ia ſam, gdy ſię nim zaprzątam, coraz nowe pożytki y ſpoſoby wynayduię. Jak wielu innych rownie ze mną o polepſzeniu tego wynalazku myślić będzie? Dopiero ieſt pułtora Roku, iako po odebraney wiadomości, że Angielczykowie kapuſtę kwaśną przeciw Skorbutowi na Flottę wprowadzać chcą, y że naſza Flotta na Archipelagu nie mogła kwaśney kapuſty konſerwować, znowu od początku o tym dziele myślić zacząłem. Wſzakże my goſpodarze zaraz na Wiośnę muſiemy ią do Lodowni dla Konſerwacyi chować.

Uwia-

UWIADOMIENIE
O POWSZECHNYM
ZIOŁ
Y
KORZONKOW SUSZENIU.

CZĘSC PIERWSZA.

ROZDZIAŁ PIERWSZY.

Generalne opiſanie takowego Suſzenia.

TO zawiſło na tey okoliczności, żeby ani wodniſte części przez zgniłość, ani trawiaſte przez ſpalenie nie były zepſowane, lecz w naturalnym ſwoim ſtanie utrzymane zoſtały, byle tylko wodniſte cząſtki wyparowali. Przez ten ſpoſob zachowaią iarzyny Farbé, ſmak, moc y kruchość, y one tak preparowane napęcznieią łatwo y doſkonale w gotowaniu, gdyż wyſuſzone wodniſte cząſtki tym ſnadniey do dawnych ſwoich mieyść powrocą. Ziele z wo-

dniſtych, ſmolnych, tłuſtych, kleiowatych albo mącznych cząſtek ſię ſkładaiące, traci w ſuſzeniu mniey albo więcey cieżaru, y funt iego wyſycha aż do 4. 3. 2. 1. y ½ lota. Oſtatnia ta waga trafia ſię w ſuſzeniu Dyni.

ROZDZIAŁ DRUGI.

Rozmaite ſpoſoby ſuſzenia.

ŻAdnego ſuſzenia ſpoſobu nie ma mniey zdatnieyſzego iako zwyczayny w cieniu albo na wietrze. Ogrodowiny ſchną powoli, zabieraią wiele mieyſca y pracy; podczas wilgotney aeryi z nowu nabieraią wilgość, y utracaią wiele a częſtokroć nad to ſiła w kolorze, ſmaku y mocy. Suſzenie w piecach od chleba bywa albo po wyięciu iego, albo też umyślnie na ten koniec go wypaliwſzy. Ale takowe ſuſzenie ieſt pracowite, nie można jarzyn w takim mieyſcu wygodne doglądać y przewracać y mało ſię onych tam zmieści. A gdy ſię piec umyślnie na to wypala,

ła, tedy nie zawſze można zgadnąć miarę przyzwoitego ciepła. W pierwſzey okoliczności jarzyny y zioła nie zawſze za iednym razem wyſchną, a w drugiey toż ſamo częſtokroć ſię przytrafi, albo też ſię ſpalą. Dotąd te były poſpolite ſuſzenia ſpoſoby, y nie dziw że ſię ani w powſzechności ani w wielkiey partyi nie udawały. Zioła y korzonki wiązkami zawieſzać w izbach ieſt iedno, co one kurzawą, muchami y paiąkami zapaſkudzić. Suſzyć ich na ogniſku gdzie ſię drzewo paliło, ieſt nie tylko w kuchni przeſzkodą, ale też y ogniſko nie ieſt wſzędzie iednoſtaynie cieple, y gdzie ſię ogień palił, tam ieſt zbytnie gorące. Na gzymſie pieca bardzo dobrze ieſt ſuſzyć, kiedy nie wiele do ſuſzenia będzie.

Tam należy ſuſzyć gdzie iarzyny nie gniły ani ſie ſpaliły, a tak długo leżeć mogły poki nie wyſchną.

Oſobliwie zdatny ieſt do tego pułpiecek Roſſyiſki *Leżańka* nazwany, albo zwyczayne Rury w Pomarańczarniach.

Kto dobrze ſuſzyć zechce, powinien ſobie wyſtawić piec z luftami horyzontalnemi z cegieł około trzech ſtop Ryńſkich wyſoki. Potrzeba zrobić według ſzerokości y formy pieca Ramę, ktoraby na wierżchu tegoż pieca leżała, poprzeciągać ią grubemi ſznurkami, przykryć ią potym płotnem, a na te kłaść iarzynę ktorą ſuſzyć zechceſz.

Nad piecem powinna być zawieſzona drabina z gęſtemi ſzczeblami, na ktorą iarzyny ieſzcze wilgotne z pieca zdięte z przyczyny, aby ſię nie przypaliły, w ſitach albo ramkach dla doſkonałego ſuſzenia włożyć możeſz. Niektore zioła zaraz ſię na tę drabinę kładą, y tak dobrze wyſychaią, iak na piecu. Zioła y kwiaty ktore łatwo wyſychaią iako to rożowy kwiat, trybuła, liście od pietruſzki, gorczyca &c. groch cukrowy wygodnie y doſtatkiem ſchnąć mogą w gorący izbie, w łaźni bez dymu wypaloney, w ſłodowni &c. Białe iarzyny iako to: karafioły, ſrzodek od brokoli, cebula, rokambuł, rzodkiew, chrzan &c. należy

bez

bez naymnieyſzego zwiędnienia całe świeże na piec gorący rozścielać, tedy one taką iak świeże zachowaią białość. Gdy zaś wpierwey zwiędną tedy po uſuſzeniu będę brunatne, a w gotowaniu ciągłe y twarde.

Wydany w przeszłym Roku ſpoſob B. Puimareta ſłużący do ſuszenia żyta, ażeby piece Piekarſkie w gorze płaſko zrobić, y na nich komorki do ſuſzenia ſtawić, podał mi do myśli, abym radził Policyi gdyby tę rzecz na Piekarzow zdała, ponieważ piece ich bywaią codziennie wypalane, a tak ſuſzenie te robić ſię może iednymże ciepłem, ktore oprocz tego ieſt im nie pożytecznym. Ubodzy ludzie zbieraliby polne zioła y przedawali Piekarzom rownie iak y Ogrodnicy, co nad potrzebę mieć będą. Goſpodynia, ktora na ſwoie obeyście nie może iarzyn ſuſzyć albo niechce, posłałaby ie do Piekarza. Chleb dla żołnierzy y ſuchary z ziołami robić, oprocz tego Piekarzom ieſt rzecz przyzwoita. Nawet y na ſłońcu dobrze ſuſzyć zioła można, a drugie ieſzcze lepiey, niż przez in-

ny ſpoſob, bez utraty, iak dotąd rozumiane, ich mocy, y łatwo można oſobne na ten koniec wyſtawić rusztowanie. To w lecie bardo ſię udaie.

Zeby zaś Flottę y Woyſko na długi czas takową żywnością opatrzyć, tedy należy powszechnie tą robotą ſię zatrudnić, gdyby w każdym mieście y doſtatkiem kupować można; y żeby ta ſztuka żołnierzom, Goſpodarzom y Piekarzom znaioma była, tedy od zwierżchności poſtanowiona będzie Fabryką, do ktorey umyślnie coraz inſzych pomocnikow okręty, Regimenta y wszyſtkie Prowincye doſtarczać maią na ten koniec, ażeby ten pokarm w powszechności iak nayprędzey był zażywany. Zeby też Wieśniakow do tego nakłonic, gdyby ſię iarzynami ſuſzonemi opatrowali, tedy to naſtąpi kiedy Fabryki po Prowincyach rozſyłać będą dla zbierania y ſuszenia ogrodowych y polnych zioł. Rownie y ztąd wyniknie dobra ſpoſobność: w każdey wśi dla uniknienia niebeśpieczeńſtwa od ognia y oszczędzenia drew, pod czas lata prowadzić

wy-

wystawie nie wielkiego publicznego pieca do pieczenia chleba, y do suszenia iarzyn w zrobioney na wierzchu komorce albo suszarni.

Na suszenie w wielkiey mnogości iarzyn potrzeba długi piec wystawić, a na wierzchu zrobić suszarnią, do ktorey dla uniknienia przykrości od gorąca ludziom, Ramy z rozesłanemi iarzynami układać się powinne. Piece w ktorych około Renu y w innych kraiach owoce suszą, będą do tego bez wątpienia zdatnemi. Nie widziałem ich ale z opisania mam o nich wiadomość.

Piece iakem iuż wyraził z cegieł tylko powinne być stawione, y gdyby ie z mnieyszym daleko expensem związać można, aniżeli żelaznemi sztabami lub drotem, podam pewny sposob. Widziałem przed Rokiem wystawiony przez Mularza Derptskiego ceglany piec, ktory łyczakiem z młodey Lipy na trzy czwierci cala szerokim związany był, y nie dawno się dowiedziałem, iż te związanie tak dobrze, iak y z żelaza służy. Wszakże płotna, ktoremi piece bywaią oble-

kane nie palą ſię, więc tym mniey kora w murze będąca ; chyba że ſię cały mur przepali. W niedoſtatku kory Lipowey, ktorey tylko w puſtyniach nie ma, można wziąć wierżbowey kory, albo ſwieżych gibkich wiorow iodłowych. Między każdy rząd cegieł taki łyczak z przodu obłożony, a na ſpodzie wetknięty za doſkonałe ſtanie związanie. Uważaiąc to że piece cale mało kosztuią, y to że ſzczegulnie w gorących izbach na Ramach, y to że nawet na ſłońcu ſuſzyć można, łatwo wydaie ſię, iż te dzieło cale nie ieſt kosztowne, y ile kto zechce tedy rozszerżyć ie potrafi.

ROZDZIAŁ TRZECI.

O konſerwacyi wysuſzonych Ziol y Korzonkow.

DO tego należy 1mo. Mieć naczynie gdzieby ie pakować można. 2do. Pakować tym ſpoſobem, aby mało mieyſca zabierały, gdyż to tym końcem ſię dzieie, aby na morze, w Obozie y w drodze ſłużyć mogło. 3tio. Y to uważać

aże-

ażeby do nich kurzawa, pierze, paiąki, paięczyny y robactwo doyść nie mogły. 4to. Aby one nie zwilgotniały y nie spleśniały. 5to. Aby mole się nie zalęgły.

Takowe naczynie może być z papieru zrobione, ktore nazywa się kartuza. Można w nim wiele w szczupłości pomieścić y tym sposobem konserwować y przewozić. Nie doydzie ani kurzawe, ani muchy y paiąki, ani wilgoć; a przez te niedoyście wilgoci y powietrza, mole zalęgnąć się nie mogą. Takie iarzyny, ktore ukropem oparzone były w suszeniu tym bardziey się ieszcze ściskaią, y tym mniey wilgoci przyimuią iako to: karafioły, brokoli, biała kapusta, rzepa, pietruszka, marchew, pasternak, kucmurka, węży mord (scorzonera). Oprocz tego zabiega się molom, y pleśni, przymieszaiąc trochę utłuczonego pieprzu, a do inszych cebuli, kminku, czośnku, iałowcu, utłuczonego korzenia biedrzeńca (pimpinella). W żeglowaniu gdy droga iest daleka, iako to do Indyi, można te kartuzy w bla-

szanych cynę zalanych ſkrzyniach, albo w beczkach ſmołą wylanych konſerwować. W Domu chować ie można w ſzafie policami przedzieloney. Może to być, że ia te oſtrożności zbytnie zalecam, ponieważ dochodzę z rożnych ſuszonych iarzyni w przeszłey Jeſieni, ktore ia umyślnie niedbale chowałem, że im wilgoć nie zaszkodzi zbytecznie, byleby zaraz te kartuzy, iak tylko wilgoć y miętkość w ſklepie albo w wilgotney komorze w niey weydzie, przy piecu dobrze znowu wyſuszyć.

ROZDZIAŁ CZWARTY.

O pakowaniu w Kartuzy.

KTo tey nie miał ſpoſobności widzieć w tabacznych Fabrykach, iak Kartuzy bywaią robione, ten z naſtępuiącego opiſania nauczyć się będzie mogł. Potrzeba zrobić ſkrzynkę cworograniaſtą tak wielkę, iaką kto Kartuzę mieć chce, z wierżchu y z dołu otwartę. Do całego arkusza papieru ſkrzynka ta powinna być długa na 9. calow Ryńſkich,

w świe-

w świetle z iedney ſtrony na calow $4\frac{1}{2}$ a z drugiey $3\frac{1}{2}$ ſzeroki. Do puł arkusza na 6. calow długości, $3\frac{3}{4}$ y $2\frac{1}{2}$ ſzerokości. Do czwierki $4\frac{3}{4}$ długości, $2\frac{1}{2}$ ſzerokości. Potym należy zrobić leykę blaſzaną czworograniaſtę, ktoraby przez całą formę przeyść mogła, y letko w nią wchodziła. Około tey leyki obkłada ſię papier, z ktorego ta kartuza zrobić ſię ma, y zlepia ſię lakiem albo kleiſtrem, y wkłada ſię to wſzyſtko do formy. Potym ſuszone iarzyny gdy trochę odeydą po ſuszeniu w ſklepie albo w komorze wilgotney, a kwaśnę gdy octem troche ſkropisz wtłocz w leykę, tłucz kiem wolno wchodzącym, tak mocno iak zechcesz. Potrzebaby ludzi do tego namowić, aby takowe formy w prętce na przedaż wynoſili. Ubodzy mogą iarzyny ſwoie ſuſzone w worki, w kory od drzewa, albo w naczynia drewniane mocno pakować. Na oſtatek można też Kartuzy robić bez tey wyżey opiſaney formy, ieżeli na drewnie kwadratowym okleiwszy papier, worek z niego zrobisz, y ſuszone iarzyny ręką wtłoczysz.

RO-

ROZDZIAŁ PIĄTY.

Zawieraiący okoliczność ważną do Policyi należącą.

Gdyby te dzieło na wolność podane było, tak dalece, aby każdy kto zechce, bez żadnego porządku suszyć y przedawać mogł, tedy by one wpręce swoy szacunek utraciło: ponieważ niedbałość, nie czystość, nie umieiętność y chciwość zysku wkrotceby kray napełnić mogły, podłęmi y nieczystemi suszonemi rzeczami, do ktorych mogłyby być przymięszane zioła purguiące, szaleństwo sprawuiące y iadowite, bo w takim upakowaniu trudnoby było rozeznać z wierżchu y ze srzodka, ieśli co podeyźrzanego nie weszło. Dla tego powinien każdy te rzeczy na sprzedanie robiący od zwierżchności mieć pieczęć, dla znaczenia nią wszystkich paczkow. Tak mieć swoy pożytek będzie tym większy, im ta iego pieczęć powszechnieyszy znaydzie kredyt, y im bardzo usiłować będzie lepszym nad innych rekommendować się towarem. Lecz potrze-

trze-

trzeba aby pod wielką karą zakazano było cudzey zażywać pieczęci. Co ieszcze trudniey się przytrafi, dla tego, że dobrze wyrzniętę pieczęć prostakowi iakiemu zmyślić nie łatwo przyidzie. Dla doświadczenia dobroci zapakowanych iarzyn trzeba zażywać świdra Borelik nazwanego.

ROZDZIAŁ SZOSTY.

Jako wszystkie Zioła y Korzonki, każde według swego rodzaiu suszone być maią.

JARZYNY.

Kwaszone.

Siekana kwaśna Kapusta.

Biorą się do tego głowy kapusty białey; albo co się od głow kapusty zostaie, choćby y same zielone liście, na co kogo stanie. Lepszego smaku y kruchości iest kwaszona żołta albo zielona włoska kapusta. w lecie można

kwa-

kwaſić rozſadę, y na ten koniec ſiać iey na Wioſnę doſtatkiem, że gdyby ſię nie we wſzyſtkim udała, tedy iednakowoż na ſadzenie wyſtarczy. Można też ku Jeſieni te zagony kędy ſałata albo inne ogrodowiny były, ktore na nic ſię w tenczas nie przydadzą rozſadą zaſiać. Bardzo przyiemnę iaśno zielonę mieć będziesz kwaśnę kapuſtę, kiedy zaraz po S. Janie rozmaite pozoſtałe naſiona kapuściane iako to: Karafiołow, brokoli, włoſkiey kapuſty żołtey y zieloney, także biały kapuſty pomięszawſzy zaſieiesz rzadko, a potym razem ukwaſisz. Do tych wſzyſtkich rodzaiow kapuſt przyłączam też ſiekane kwaśne buraki, ktore ſą bardzo ſmaczne, oraz ſiekane buraki z nacią, z ktorych rownie wyborny Barſzcz bywa, Toż ſamo probowałem z rzepą, y miałem z niey przyiemnę kwaſną ſuppę, ale ponieważ ona w ſuszeniu twardnieie, tedy można ſię bez niey obeyść. Kwaszenia kalarepy y Brukwi nie doświadczałem. /Pierwsza nie źle żda mi ſię zmakować będzie, ale nie bez koſztu; z drugiey trudno co dobrego

zro-

zrobić, chyba dla takiego człowieka, ktory nie delikatnego ieſt guſtu, y to gdyby biała kapuſta ſię zrodziła. Wolno iednak ſprobować. Moie naylepſze takowe ſuppy ſą z kwaſzoney Włoſkiey kapuſty y burakow.

W ſiekaniu kapuſty ſtrzeć ſię należy ile możnośći, żeby ſiekaczkę nie zaſięgać bokow tego naczynia drewnianego, w ktorym ſię ſieka, ażeby drzazgow wiele nie wmięszało ſię.

Kwaſić potrzeba wſzyſtkie iarzyny bez ſoli, ażeby one mniey w ſiebie wciągały wilgoci: iakoż tym ſpoſobem będą one ſmacznieyſze y prędzey ſię ugotuią. Temu ktory depcze z przykrośćią będzie dłuzey pracować, poki ſię woda nie pokaże, iednak trzeba mu ſolenia zabronić, y powinien tak długo deptać, aż ſię woda puści. Przyſyp tam doſtatkiem kminku y przyday ziela krowey rezi (Vaccinia Paluſtris) albo berberyſſu, rozerznięt ych leśnych iabłek, albo cytryn w talerzyki kraianych, albo ieśli zechceſz jałowcu. Kwaſić też bardziey możesz Jarzyny, niż zwy-

czay-

czaynie, abyś mniey ich biorąc, mogł wiele ſuppy zakwaſić; a gdy to do poprawienia zepſutey wody ſłużyć ma, tedy iey ſiła razem naprawisz. Jeśli zwyczaynie dwoch tygodni czaſu potrzeba na kwaszenie, tedy w tey okoliczności można ie do mieſiąca przedłużyc. Niektorzy przyiemnieyſzy ſmak znayduią w kwaszonych iarzynach, gdy razem y cebula kwaszona będzie. Dla Zołnierzow aby ieszcze kwaśnieysze były, tedy przy deptaniu mąkę żytnę przyſypywać trzeba. Dla łatwieyſzego opiſania wſzyſtkie tym ſpoſobem kwaszone iarzyny kapuſtą nazywać będę.

Gdy kto zechce kapuſtę kwaſzoną ſuszyć, y na morzu, w Obozie lub w drodze zażywać, gdzie o czas, wodę y drzewo idźie dla prętkiego ugotowania, tedy wpierwey gotować ią powinien do połowy w rądlu dobrze pobielonym, albo ieszcze lepiey w glinianym garku, przylawſzy tak mało kwaſu, jak tylko można.

Chcąc zaś kapuſtę przyiemnieyszą y kwaśnieyſzą mieć, gotować ią potrzeba

ba w mocnym occie, a ieſzcze lepiey w winnym, a dla zrobienia kwaſu kapuścianego podobnym do cytrynowego, przydać ſkorek cytrynowych. Potym włożyć tę kapuſtę na wyżey opiſanych ramach na piec, y uſtawnie ią przewracać. Susz w tymże czaſie Cebulę w cienkie talerzyki kraianę y przymięſzay do niey według upodobania iałowiec całkowity, kminek y pieprz utłuczony. Nakrop tęgim octem y troche gorzałką, a komu na to ſtanie także ſokiem Cytrynowym, berberyſſowym, porzuzkowym albo Malinowym. Tylko proſzek z Czoſnku, ktory przyiemnieyſzy niż kto uwierzy ſmak ſprawuie, nie powinien być prędzey aż na ſtole przysypowany, ponieważ w kartuzy mocny zapach ſię wciąga, ktory iednakowoż zupełnie w gotowaniu wychodzi. Tym czaſem może ten zapach w zagęſzczonych na okrętach y w Obozach zaraźliwych chorobach, powietrze przeczyſzczać.

Gdy więc kapuſta z temi wſzyſtkiemi rzeczami dobrze będzie wymie-

ſzana; y tylko w tey mierze zakropiona, ażeby gdy ią w garści ugnieciesz znowu za otworzeniem ręki ſię rozsypała, na ten czas iak naymocniey w kartuzy pakowana być powinna.

Do zażywania domowego obeydziesz ſię bez przymięſzania wyżey wyrażonych rzeczy, y kapuſta może być mniey kwaſzona. Jednakże mocne kwaſzenie y przymięszanie korzeni, nie tylko kapuſtę na morzu y w Obozie zdrowſzą y ſzkorbutowi zabiegaiącą robi, ale też wiele do iey długey konſerwacyi dopomaga. Mam ieſzcze więcey niż od Roku kapuſtę, ktorą umyślnie częścią na oknie, częścią w Sklepie trzymałem, y niepoſtrzegam, ażeby ſię przez to nadpſuła.

Gdy zechceſz ią gotować, tedy powinna woda albo roſoł z krupami dobrze wrzeć w ten czas, kiedy kapuſtę włożysz, tym ſposobem będzie ona kruchſza; y ta Reguła ſłużyć powinna do wſzyſtkich ſuſzonych iarzyn, co raz na zawsze namieniam. W Roſſyi nikomu nauka moia o gotowaniu polewki z kapuſty

puſty nie ieſt potrzebna, ponieważ ona zacząwszy od Jmperatorſkiey kuchni, aż do garka naypodleyszego obywatela, ieſt powſzechną.

Jm kwaśnieyſza ſmacznieysza y zdrowsza moia ieſt kapuſta, tym ſzkodliwſzą ſię ſtaie gotowana w źle pobielanym rądlu. Rozmaite ſpasmodyczne choroby, a nawet y appoplexia, ztąd pochodzić mogą. Chciałbym tę przeſtrogę z ſzczerego ſerca potyſiąc razy w tym mieyſcu powtorzyć.

Może każdy ſwoie rądle ſam pobielać: naprzod czyſto nożem ono wyſkrobay; roſtop Salmiaku (Sal ammoniacum) w trochę wody, naſzmaruy ią piorem po wyſkrobanych mieyscach rądli, ktore pobielić chcesz, y niechay to ſzmarowanie wyschnie, włoż potym Cyny Angielſkiey, roſtop na węglach, y roſtopioną przycieray kłakiem wſzędzie gdzie należy.

Uważałem za oſobliwy w gotowaniu ſposob, że Barszcz (Szczu:) nigdy na mocnym ogniu, tylko na wolnym przy węglach albo naylepiey, w piecu

gotować się powinien. Zwyczaynie dosyć wody do niego się bierze, a im kwaśnieyszy iest, tym więcey będzie suppy, y tym mniey wyidzie kapusty; z tey przyczyny mowiłem, że zołnierz maiąc Funt suszoney kwaśney kapusty może mieć przez ieden albo y dwa miesiące codziennie swoy Barszcz, albo szczu. Cała moc z tey kapusty wchodzi w suppę, ktora otrzeźwia y chłodzi, a częstokroć pomaga przeciwko Febrze, biegunce y innym chorobom, czego ia na drugich y na sobie z okkazyi Febry z zepsucia żołądka pochodzącey doznałem. Mam ią za zdatnieyszy pokarm w Szpitalach, niżeli ięczmienne albo owsiane kliiki, ponieważ powietrze ona czysci y zgniliźnie zabiega. Gdzie Lekarze kwaśnych y słonych rzeczy zakazuią, tam taki kwas po większey częś i służyć może, osobliwie kiedy choroba z gnilizny krwi pochodzi: wszakże w podobnych okolicznościach sam ocet coraz bardziey bywa w zażywaniu, chociaż tyle balsamiczney własności nie ma; za coż tedy nie zażywać zamiast

octu

octu takowego barſzczu? w Roſſyi nazywaią go koſztownym y delikatnym Szczu, ktore bywa z rozmaitym mięśiwem oſobliwie z Wołowiną gotowane, a zaprawione przegotowaną ſzynką, ſmietaną kwaśną, y doſtatkiem cebuli. Przykłada ſię też ſuſzonych grzanek, trochę ſuszonego Proszku z Rokambułu, przez co ſmak będzie lepſzy, chociażby nim trochę talerz posypać. Można tęż ſuszoną kwaśną kapuſtę w wodę włożyć, aby z niey napoy uśmierzaiący pragnienie zrobić, albo też złą wodę polepszyć. Kiedy zaś ſuchary do tego przydane będą, tedy wypuściwſzy wodę, reſztę zieść można.

Ten trunek (ſzczu:) z trochę ſoli zażywany znalazł oſobliwszą approbacyą, y wierzyć można, że on na Morzu y w Obożie w przyszłym czaſie będzie zwłaſzcza w niepogody y gorąca, bardziey niż herbata zażywany.

Nim ſkończę piſać o tey Roſſyiſkiey potrawie, muſzę ieſzcze namienić okoliczność względem ſiania kapuſty ktora częſtokroć ſiła Ogrodnikom przy-

noſi

nosi przykrości, ta zaś iest: psowanie małych robaczkow, ktorzy wychodzące z ziemi młodą rosadę ziadaią. Probowawszy bezskutecznie rozmaitych sposobow, przyszła mi przed trzema laty myśl ta szczęśliwa, abym młodą rosadę z ziemi wyszłą skrapiał wapienną wodą, iakiey do bielenia ścian zażywaią. Zaraz to robactwo obiadać rosade zaniechało, y ona mogła daley rosnąć bez przeszkody. Jle widzieć mogę tedy to iest iednym zabieżeniem naprzeciw szkodliwemu ogrodowemu robactwu. Wapno nie psuie młodych ziół ogrodowych, y owszem ziemię poprawia.

O suszeniu Ziół sposobem wieśniakow Rossyiskich.

WZiąć Osetu (Carduus vulgaris:) ani nadto młodego, ani też starego, ponieważ w iedney y drugiey okoliczności stwardnieie. Można tego osetu przez całe lato w tey własności dostać tyle razy, ile rola uprawiona będzie,

mło-

Młodego Chmielu ſwieżo z ziemi wyſzłego, Koziey brodki lub Wliśniku (:Tragopogon:) Podagriczniku.

Babki z ſzerokim liściem (:Plantago latifolia:] y innych dzikich ziol zdatnych do iedzenia, czy to każde z oſobna, czy wſzyſtkie iak ſię znaydą zmieſzane. Przemyi ie y gdy wyſchną tedy porznii grubo, oparz, a oparzywſzy włoż w naczynie, przysyp do tego trochę żytney mąki y mieſzay przylewaiąc tyle kwaſu, żeby ſię nakſztałt nie zbyt rzadkiey papki to zrobiło, tak ażeby, gdy łyżkę w nią płaſko włozyſz, nabiegło w tęż łyſzkę nieco polewki. Poſtaw te naczynie w miernie ciepłey izbie opadał od pieca, przykryi ie y dobrze, rano y w wieczor wymieſzay, tedy w kilku dniach ſkwaśnieie. Ponieważ zaś na Wioſnę trudno bywa o Cebulę, kiedy iey ſuszoney nie ma, tedy zamiaſt oney możesz wziąc porow albo innego Cebulnego ziela y razem ie kwaſić. Wyciśnii potym trochę te wſzykie ukwaſzone rzeczy, włoż na płaſki piec, ſusz ie, częſtokroć mieſzaiąc, a potym poroſcieray.

Nie

Niektore zioła łatwo się rozetrzeć daią, iako to: młody Chmiel, kozia brodka y Babka; Oset zaś y podagricznik skleiaią się mocno.

Pakuiąc one w kartuzy potrzeba skrapiać kwaśną polewką, ktora z nich wyciśniona była, y przydać tłuczonego kminku y trochę pieprzu. Y gdyby nic w utratę nie poszło, a preparata była mocnieysza, tedy resztę polewki wyciśnioney gotuy, poki nie zgęstnieie, nakształt patoki, y wmięszay do niey tyle wyciśnionych suchych zioł, aż nie stwardnieie, y nie da się na proszek utłuc, ktory proszek wsyp do preparaty.

Takowe polne zioła ieszcze smacznieysze będą, kiedy ie zamiast kwasu y żytney mąki następuiącym sposobem zakwasisz. Skrop mąkę ze słodu ukropem, nakryi y zostaw przez parę godzin. Potym naley na nią tyle ukropu, ile zechcesz ią mocnieyszą lub słabszą mieć, wrzuć do niey ze dwa rozpalone kamienie, przykryi ażeby ze dwie godziny postało. Na ostatek to wszystko przecedz przez Durszlak albo sitko, y wyciśnii należy-

cie

cie słodziny. Te kwaśne zioła gotuy iak kwaśną kapustę przyday także ięczmiennych albo owsianych krup. Krupy nie tylko smacznieyszą y posilnieyszą robią suppę, ale też y gęstszą, przez co kapusta albo zioła zarowno się zmieszane trzymaią y na doł w niey nie opadaią.

Kwaśne do supp służące suchary, zrobione z szatkowaney kwaśney kapusty, burakow, borakow z nacią, osetu, młodego Chmielu, podagriczniku, koziey brodki, babki y innych tym sposobem kwaszonych zioł y korzeni, iako to: liścia z kapusty, rzepy y rzodkwi, z Kalarepy z liściem y bez liścia, rozsady &c.

Kwaszą się one kwasem y żytną albo słodową mąką. Można też po części, tak iak wyżey wyrażone, kapustę, buraki, buraki z nacią same przez się kwaśić.

Kiedy Zołnierz mało ma czasu, a wprędce chciałby swoie iarzyny ususzone schować, tedy powinien wziąć to, co ma ukwaszonego, przylać do tego drożdży

albo

albo kwaſu dzieżnego, y mieſić na ciaſto z mąką ięczmienną, a ieśli nie może iey mieć, tedy z żytną przymieſzawſzy kwaſu, upieć potym iak chleb, a z niego porobić ſuchary, Nie tak wprawdzie one z żytną mąką będą ſmaczne. Takowe ſuchary więcey maią w ſobie Chleba, aniżeli iarzyn.

Jeżeli w wielkiey mnogości takowe do ſupp ſłużące ſuchary maią być robione, iako to na przykład dla Woyſka, tedy mieśić potrzeba na ciaſto, ſiekaną kwaśną kapuſtę, y inne czy to iakim ſposobem, czy to kwaſem, czy to mąką żytną, czy też brzeczką zakwaſzone źioła, z kwaśną ich polewką, y trzema czwierciami ięczmienney, a iedną żytney mąki, upieć z niey Chleb, y porobić Cweybaki.

Ażeby guſtowi iednakowym ſmakiem nie czynić przykrości, tedy dobrze będzie pewne gatunki odmienne ſucharow takowych do ſupp ſłużących robić, a źioł rozmaitego rodzaiu dobierać chyba na ten czas, kiedy takowe ſuchary prze-

przeciw niektorym chorobom naprzykład ſzkorbutowi, iak wyżey wyraziłem, robione być maią. Ta kwaśna *Materia Medica* nikomu lepiey ſię nie przyda, iako Lekarzom Roſſyiſkim, gdzie Poſpolſtwo od młodości do kwasow przyzwyczaione ieſt. W Szpitalach wkrotce takowe ſuppy za lepſze miane będą, niż proszki, eſſencye, dekokty &c.

Kto zechce te ſuchary pełnieysze źioł, ſmacznieysze y kwaśnieysze mieć, ten powinien wziąć ſamey ięczmienney mąki, a zioła kwaſzone y wyſuszone rozwolnić w piwnym Oćcie, a ieſzcze lepiey w winnym, y potym z nią upiec.

Do wſzyſtkich tych ſucharow potrzeba przydać Cebuli, czy to kwasząc, czy też miesząc, także kminku, iałowcu, y trochę pieprzu.

Względem tego źiela, ktore do zrobienia ſucharow ſupnych należy, tedy nic mu nie zaſzkodzi, chociaż tak iak kołacz wypieczone będzie: dla tego można oparzywszy go, drobno do kwaſzenia poſiekać, ponieważ ſię znowu kwaſem albo Octem odwilży.

Gdy

Gdy kto zechce te ſuchary w kartuzy pakować, tedy powinien ie potłuc na gruby proszek, ażeby wiele mieysca nie zabierały. W gotowaniu ich nie potrzeba krup przysypować, bo mąka mieysce ich zaſtępuie. Dla tego w Obozie ſą zdatne, że to wszyſtko, co do ſuppy potrzebne ieſt, oprocz mięsa y ſoli, w iedney ſię maſſie zawiera.

O kwaſzoney Niemieckiey ſzatkowaney Kapuście.

TA rownie ſię bez ſoli zaprawia, przydaią do niey iagod kwaśnych, albo iabłek po doſtatku, kminku y iałowcu, a kiedy ona do Obozu, albo na Okręty ſię robi, w ten czas powinna być mocno kwaśna. W ſuszeniu tak ſię z nią obeyść potrzeba, jak z ſiekaną kwaśną kapuſtą. Aby piękna była y biała, tedy poſtaw Ranię na dwa cale wyższą od gorney pieca płaſzczyzny, rozścielay na niey kapuſtę rzadko y przewracay ią częſto. Gdy zechcesz w kartuzy pakować, tedy zakrop ią octem, aby trochę odwilgła y

w pa-

w pakowaniu ſię nie kruszyła. Przymięszay także pakuiąc Cebuli ſuchey, kminku tłuczonego, iałowcu y trochę pieprzu. Robiąc dla Zołnierzy należy ſię oglądać na ſmak y na cene. Gotuie ſię tak iak ſwieża kapuſta, co każdey kucharz zrobić potrafi według ſwego upodobania. Lecz na Okrętach y w Obożie, dotąd kapuſta ieszcze bardziey ſię kwaśi, gotuie ſię ona lepiey z mąką albo kaszą przy obfitym ſoſie, na ten koniec, aby ten kwas był pożyteczznieyszy.

O kapuście Opiekaney.

Ta ſię rozmaitemi robi ſposobami.

W Roſſyi wypalaią chlebny piec, okrywaią potym całe iego dno drzewem, y nakładą pełno głow kapuścianych wzdłuż, na dwoie przerzniętych, y zoſtawuią, aby ſię w ſwoim właſnym ſoku upiekły. Potym wyimuią ie, pakuią mocno w naczynia y ſtawią do chłodney komory, aby ſię ukwaśiły. Ten ieſt naylepszy ſposob opiekania ka-

kapuſty. Tylko aby do wyſuszenia zdatnieyszą ią uczynić, potrzeba ze dwa tygodnie w miernie ciepłey izbie onę trzymać, aby ſię tym lepiey ukwaśiła.

W Inflantach ieſt zwyczay pokraiane na dwoie głowy kapuściane wodą oparzać, a iak oſtygną wkładać y pakować mocno w naczynie, y poſtawić zarowno do kwaszenia w zimney komorze. Niemcy w ciepłey izbie kapuſty kwaszą.

W Finlandyi wieśniacy oparzaią także wodą gorącą. Ale zamiaſt pakowania w naczynie, w kopuią w ſwoim ogrodzie w doł okrągły, ſzeroki na pułtora łokcia, w proſt ſtoiące tarcie nakształt wyſokiey Fasy, pakuią w nie mocno depcząc przeſtudzoną kapuſtę, a gdy w Zimie chcą ią gotować, tedy ſiekierą tyle ułupaią, ile im potrzeba.

Gdy kto chce tę kapuſtę ſuszyć, tedy powinien albo liście iey rozebrać, albo też grubą ią pokraiać. A na oſtatek tym ſposobem z nią poſtąpić, iak piſano ieſt o ſiekaney y ſzatkowaney kapuście. Nie ktorzy taką za ſmaczniey-ſzą maią.

Mo-

Można też z takiey kapusty dobrze na suppy służące suchary robić, ile z tey, ktora Rossyiskim sposobem kwaszona będzie.

Teraz także opiekałem oset y babkę, ale dotąd wiedzieć nie mogę, co z tego będzie. Zostawiono ie nie porżnięte, y z nich nayłatwiey do supp służące suchary mogłyby być zrobione.

O Jarzynach nie kwaszonych.

WSzelkie ogrodowiny y zioła mogą być suszone. Tylko z ogorkami y rzodkwią dotąd się nie udawało. Tym czasem opiszę sposob suszenia tych gatunkow, ktore tego naybardziey warte są, y przełożę naprzod tę ważną przestrogę: że wszystkie ogrodowiny, ktore w suszeniu nie brunatne, ale białe zostać maią, nie powinne bynaymniey być zwiędłe, ale maią w prętce na wypalony piec być do suszenia złożone; y tym samym sposobem wszystkie, ktore były oparzone, aby gnić nie mogli.

Karafioły. Poodrywać gałązki z

pniacz,

pniaczka, y porozrzynać go ieden raz albo więcey należy, według iego długości. Głąbie ſame gdzie miętkie ieſt trzeba poobrzynać, y w poprzek w kawałki porznąć. Opatrzyć dobrze y włozyć na ramę, ktora nie ma być na ſamym właśnie piecu kładziona. Powinien on wpierwey ſię wypalić, żeby te karafioły nie miały czasu, ani więdnieć, ani też gnić, ale zaraz ſchnąć zaczęły. W przyſzłym czaſie będę probował ſuszyć całe karafioły.

Sam kwiat karafiołow pod czas ſuſzenia brunatnieie, ale w gotowaniu znowu białym ſię zrobi. Potrzeba ażeby one w wilgotnym mieyſcu po ſuszeniu odeſzły, niż ſię w kartuzy zapakuią, a po upakowaniu na piecu kartuzy położyć należy, aby znowu wyschły.

Gdy karafioły chcesz gotować, tedy oparz ie wrzącą wodą, poki znowu nie wybieleią, a wodę brunatną wyley precz. Bo ieżeli w tey wodzie one długo poſtoią, tedy nie łatwo ſię dadzą miętko ugotować. Nie tak wprawdzie pozorne te karafioły dla oka będą, iako

ſwie-

ſwieże, ale ieśli ſię dobrze ugotuią, tedy nie wiele ſwieżym w ſmaku y kruchości uſtąpią. Na morzu y w Obozie będą one bardzo ſmakowały.

Brokoli. Zdaie ſię być z figury ſwoiey we Włoſzech poprawionym Jarmuſzem. Niemcy nazywaią Braunkohl, Bronkohl, Brokohl, y ieſt podobieńſtwo, że z tego na oſtatek to ſłowo Brokoli poszło. Jeſt to wyborna Kapuściana Ogrodowina, gdy kto iey zażywać umie, y ſzkoda, że tak mało znaioma ieſt. Urzyna ſię wierzchołek iego, ſrzodek dobry będzie do iedzenia, potym wypuszcza wiele gałązek, ktore można kłaść do ſuppy, albo tak iak ſałatę ieść. Wypuszcza on nawet gałązki y w Sklepie. Z tego ſrzodek głębia w talerzyki porznięty, y gałąſki ſuszyć należy. Oboyga przed ſuszeniem wodą oparzać nie potrzeba, tylko ie iak karafioły w pręce rozłoż na piec aby zaraz wyschły. Do upakowania należy, aby znowu odeszły y zwilgotniały trochę, a potym aby kartuza wyſuszona była.

E Kucha-

Kucharze nie oparzaią brokoli przed gotowaniem, ponieważ to naylepszy ſmak z niego wyciąga.

Kalarepa. Podobno od *Caulis ieſt Rapa* nazwiſko bierze. Wybiera ſię tylko część zielonawa y krucha y w koſtkę ſię kraie. Rownie

Brukiew, powinna być w koſtkę kraiana, oparzona y wysuszona. Przed gotowaniem tak kalarepa, iak y brukiew, nie powinne być oparzane, ale tylko ciepłą wodą obmyte, y zaraz do ognia przyſtawione.

Włoſka kapuſta zielona, żołta y kędzierzawa. Oparz ią, pokray grubo y włoż na ramę. Kiedy wyschnie, tedy połoź ią na mieyscu wilgotnym, tak długo, poki nie odeydzie, a w pakowaniu przesypuy ią ſtłuczonym muszkatowym kwiatem y pieprzem, y przyday też ſuszoney Cebuli: Potym wyſusz kartuzę w pierwey, nim ią ſchowasz.

Jeſt to ieden z naylepszych ſuszenia Artykułow. Ta kapuſta utrzymuie ſwoy ſmak naturalny, y daleko ieſt lepſza od ſwiezey, ktora na wiosne z piwnicy

nicy się wybiera. Na resztę tak się gotuie iak świeża, y nie potrzeba iey w pierwey oparzać. Należy ią przystawić do ognia w wrzącey wodzie, bo ieżeli ią w zimney nastawisz, tedy będzie twarda iak łyko y nie napęcznieie, choć by się naydłużey gotowała, tym więc miększa się zrobi, gdy ią w gorącey wodzie nastawisz.

O rozmaitych Kapusty rozsadach.

Jarmusz. Powiedaią że on więcey ma słodyczy, kiedy w Jesieni raz y drugi przemarznie. Pooluway liście od głębia, y pokray iego srzodek w talerzyki y wysuz na ramach, albo w gorącey izbie albo na piecu. Odstaw ażeby odeszły, pakuy w kartuzy y znowu one wysusz.

Parzyć Jarmusz tak iak białą kapustę, aby w gotowaniu prędzey zmięknął, ieszczem nie doświadczał, Musi się iednak dobrze udać, y owszem lepiey. Ten więc przed gotowaniem ma być

wrzącą wodą oparzony, odley błękitnę wodę. Da się w tenczas widzieć z ukontentowaniem, iak pięknie ten iarmusz po wysuszeniu swoim y tłoczeniu do pierwszey powraca formy.

Kto iarmusz sadzi, powinien sie starać, aby miał piękny, brunatny y kędzierzawy iego gatunek.

Dwa pożytki względem sadzenia iarmuszu tu namienić muszę: Pierwszy, kiedy w puł wyrośnie, aby mu serce albo srzodek y liście poodłomywać. Przez ten sposob będzie on gałąski puszczał y w krzak się rozrastał. Drugi pożytek: Gdy się ordynaryina rozsada, przesadza, tedy na tym mieyscu można znowu siać iarmusz y nie przesadzać go; takowy bywa osobliwie kruchym. W tych kraiach, gdzie gospodarstwo nie iest wydoskonałone, że drugi 5. lub 6. mil do lasu posyłać musi, wypaliwszy swoy własny na uprawę pola; na takim wytrzebionym y po Inflancku wypalonym polu można siać rozsadę. Wszelki gatunek kapusty na takiey roli słodszy y smacznieyszy się urodzi, y naybardziey

ra-

radzę ſprobować na niey ſiania iarmuszu y brokoli. Przymniey nie tyle robactwa obawiać ſię tam potrzeba. Tylko od zaięcow należy płotem ogrodzić.

Rzepa, Pietruszka, marchew, paſternak, kucmorka, kozia brodka, węży mord (ſcorzonera) te powinne być mocno opatrzone, częścią w koſtkę częścią w talerzyki porznięte, y wprętce na gorącym piecu rozłożone. Należy ie ſuche nie odwilżaiąc w kartuzy pakować.

Też ſame do gotowania nie powinne być oparzone, tylko ciepłą wodą obmyte, y potym w gorącey wodzie do ognia przyſtawione.

Szczaw, ſpinak, kurza noga, (Portulaca) lebiotka, endywia, cykorya, warzęchwa, bobownik, eſtragon, baſilika, oſet, rapontyka, ſałata, y inne tłuſte a wilgotne zioła cięszko uſuszyć ſię daią, aby Farbę ſwoią doſkonale utrzymały. Jeśli ſię w pierwey ukropem uparzą, tedy ſię złepią w kłębki. Naylepiey tak uczynić: pokraiawſzy liście na ramach w ciepłey izbie, nie zbyt grubo rozłoż, ieśli nie chcesz podiąc pracy liſtek przy liſtku rozkładać. Albo też pokra-

kraiawſzy ſusz na piecu.

Młode burakowe liście, ćwikła, a naybardziey trybula, pietruſzka, liście od ſelerow, rzeżucha, gorczyca, bylica, biedrzeniec, kopr, borak, ruta, młoda pokrzywa, babka, podagricznik, kozia brodka, kwiat od gorczycy, ſzczypior, y podobne nie ſoczyſte źioła można częścią oparzywſzy y drobno poſiekawszy, częścią zaś ſurowe pokraiane albo y całe, pierwsze oparzone na piecu w ſporym cieple, drugie w gorącey izbie na ramach wyſuszyć. Schną one także dobrze na mocnym ſłońcu.

Potrzeba ie rownie iako y poprzedzaiące na wilgotnym mieyſcu aby odeſzły poſtawić, pakować y kartuzy znowu ſuszyć.

Każdy gatunek tych zioł do ſupp deſtynowanych oſobno ſię pakuie. Ale wolno y rożne mięſzać do pakowania, aby mieć na morzu, w Obozie y w podroży wſzyſtko w kupie, co ſłużyć może do dobrey z źioł ſuppy.

Dla Zołnierzy na okrętach można ie między ſuchary pakować, iako wyżey

o kwa-

o kwaśnych ſuppach opiſano ieſt. Na przykład na ſuppę przeciw ſzkorbutowi: warzęchwę, bobownik, gorczycę, liście od burakow, cwikłę, oſet, ſzczypior, albo iakie wyznaczą Lekarze.

Abym ieſzcze nieco o zażywaniu wyrażonych źioł namienił, tedy przydaię, że ie tak zażywać można iak ſwieże, to ieſt: Duſić w gorącym piecu ſzezaw, ſzpinak, lebiotkę, oſet, (ktory iak ſzpinak ſmakuię) liście od rapontyki, cwikłę, młodą pokrzywę, babkę (ktora ma ſmak rozſady) podagricznik, (ktory oſobliwey ieſt źieloności) kozia brodka, y kwiat gorczycy. Do ſupp ſię kładnie tłuſtosz albo kurza noga, (portulaca) endywia, cykoria, warzęchwa, bobownik, eſtragon, baſilika, ſałata, liście od burakow, rzeżucha, gorczyca, biedrzeniec czarny, (Pimpinella ſangviſorba: kopr, borak, ſzczypior, y te ktore ieſt zwyczay w piecu duſić.

Nie będę więcey o zażywaniu tych zioł wſpominał. Bo y to nie chętnie piſałem, gdyz przed pułtora roka nie umiałem y proſtey ſuppy (Waſser Suppe)

zgo-

zgotować, a teraz przecie moiey chęci, musiałem się uczyć sposobu z suszonych ziół suppy gotowania. Dobrzy kucharze, ktorzy są w życiu naszym naylepszemi dobrodzieiami, potrafią przez swoią zdatność iak naylepiey zażyć takowych ziół suszonych. Wszystko com dotąd ogotowaniu wyraził, y co ieszcze powarzać będę musiał, dla tych iedynie wspominam, ktorzy sposobow gotowania nie są wiadomi, y sami sobie w tym nie poradzą.

Jeszcze przydam o młodych pokrzywach, ktore y dla tego warte są być suszonemi, że ledwie przez 8. dni młode y kruche są, Przemyi ie, oparz, drobno posiekay, y susz prętko. Wiedzieć iednak potrzeba, iż one dłużey gotować się powinne. Możeby lepiey było młode te pokrzywy porznięte y nie oparzone gotować.

Młode buraki z głębem y naćią nie oparzone, posiekane, suszone, w piecu duszone maią smak prawie taki iak Bob Turecki. Lecz należy ie przed gotowaniem dobrze oparzyć, aby burakowy

smak

ſmak wyſzedł. Dla tego umyślnie gęſto ie ſiać potrzeba, y wybierać iedne na ſuszenie, aby drugie ſię nie głuszyły, ktore do ieſieni w ziemi ſię zoſtać maią, gdyż w ten czas piękne y czerwone za lepſzę miane ſą.

Ta potrawa ieſt ſmaczna, y ſwoią naturalną ſłodyczą rownie tuczy, iako też y ſzkorbutowi zabiega. Ja oſobliwie ią zalecam: ile że buraki z łatwością przychodzą.

Szparagi. Bierze ſię ich tylko wierzchołek na długość iednego palca, albo połowy, y kładnię ſię zaraz na ramę y na piec.

Czyli oparzone ſzparagi, czy też nie oparzone ſuszyć lepiey ieſt, nie wiem. Ja w ſuppie probowałem nie oparzonych, ſuszonych y duszonych, y były dobre. Potrzeba one iednak wrzącą wodą w pierwey oparzyć, y tę wodę wylać.

Zielone wierzchołki ſzparagow w puł wyroſłych, ktorych nie ma iuż zwyczaiu obrzynać, do ſuppy bardzo dobre ſą. W wielu Roſſyiſkich Prowinciach, w ie-

w iedney części Polſkiey, w Mołdawſzczyźnie y innych mieyſcach rosną dzikie ſzparagi, y maią być rownie dobre iak y nasze ogrodowe. Tamby lepiey ſuszone być mogły, niż u nas, gdzie nie bez pracy przychodzą.

Należy wysuszywſzy ie w wilgotnym mieyſcu poſtawić aby odeſzły, y obeyść ſię w oſtatku z niemi iako w inſzych Artykułach. W pakowaniu potrzeba pieprzem one przesypywać.

Groch cukrowy z ſtrączkami. Dotąd brano całe młody, y napęczniony ſuszono. Ale lepiey zażywać go do tey potrzeby w puł doſzłego, iaki zwyczaynie gotowany bywa. Nie potrzeba mu dać napęcznieć przez moczenie, ponieważ nie łatwo ſię takim ſposobem miętko ugotuie, lecz że łuſzczka przez parę wychodzącą z ſrzodka ziarna, kiedy niema aeryi kwaśnieie y brunatnieie, a ſtrączki daleko prędzey wyschną, niż ziarka, zaczym lepiey ieſt groch wyłuſzczyć, ſuszyć na Ramach w gorącey izbie, ſtrączki zaś na piecu. W pakowaniu potrzeba ie razem układać.

Nie

Nie należy iednak mocno one pakować, gdyż kolor przez to zielony utracą. Kiedy zaś gotowane być maią potrzeba w pierwey one dobrze ukropem oparzyć.

Zaden Artykuł nie był dla mnie przefzłego lata trudnieyszy nad ten. Mam ieszcze całe paki grochu, ktory mi się w fuszeniu nie udawał. Dobroć ktorą ia w tych ſtrączkach wiedziec żądam, ieſt ta: aby one więcey niż w puł doyzrzałe, rownie iako y groch, piękne y zielone były, y bez moczenia w iedney godzinie miętko się ugotowały.

Groch cukrowy bez ſtrączkow. Jakem iuż wyraził ma być fuszony bez oparzenia na ramach w izbie gorącey, albo też na piecu miernie wypalonym. Oparzany zaś y fuszony będzie zieleńſzy, ale też twardſzy w gotowaniu.

Faſoli albo *Bob Turecki* lub *włoſki młody*. Nie oparzaiąc go rozerźnii wſkroś po długości na dwie części, albo też gdyby prędzey wyſechł, pokray w poprzek na małe ſztuczki. Nie należy y tego mocno pakować, ponieważ

ina-

inaczey będzie blady. Osobliwie włoſki przed gotowaniem dobrze oparzyć potrzeba.

Obadwa tę gatunki nie powinne bynaymniey zwiędnąć, lecz w prętce na piecu być suszone, ieśli chcesz aby koloru nie utraciły. Ale rama muſi być na dwa całe wyżey od pieca podnieſiona, aby ſię nie opaliły.

W pół doyźrzałe ziarka włoſkiego y Tureckiego Grochu. Włoſki ieſt więkſzy y ſzerszy, ktory do bobu ordynaryinego podobnieyszy ieſt.

Kto Faſoli, lub Bob Turecki chce mieć wcześnie, ten powinien trzymać go na inspektach, aby w puł Maia przeſadzić mogł, choćby ziele iego było tak wielkie, żeby wypuſtki na piędź długości miały. Oba te gatunki rownie iak groch ſuſzone być powinne.

Groch, Soczewica y Bob. Rozgotować one trzęba na papkę. Gdy ta papka na dno garka opadnie, że ſię woda klarowna na wierzchu iey zoſtanie, tedy wodę odley, a gdyby reſzta iey wyciekła, więc rozściel ſerwetę na ſi-

ćie,

ćie, wley w nią papkę, y zostaw tak długo, aż woda wszystka zupełnie odeydzie, y na ow czas położ na ramę do suszenia. Z tą wodą od papki odlaną zmięszawszy tę, ktora z sita ściekła, gotuy pietruszkę, selery y wonny ostrzyż lub gałgan, aż na papkę się gotuie. To po tym przecedź przez druszlak, doday trochę kwiatu muszkatowego y pieprzu, pomięszay to z pierwszą nie zupełnie suchą papką, y wysusz obie razem. Utłucz ie potym grubo y przymięszay gdy na okrętach zażywane być maią, ktore zechcesz korzenie iako to: pietruszkę, liście od selerow, estragon, basilikę, bylicę, borak, iednym słowem co zechcesz.

Aby groch, soczewicę y bob przez cały Rok mieć y one z sobą woźić, każdy widzi, iz do tego suszenia nie potrzeba. Można to iednak uczynić dla umnieyszenia wagi, dla szczupleyszego upakowania, y dla ugotowania potrawy w kwadransie, na ostatek y dla oszczędzenia słodkiey wody na okrętach w długim gotowaniu, ktorego taka legumina potrzebuie.

Tartofle y *Bulwy*, poty gotuy po-

ki łuſkę zdiąc y na papkę rozetrzeć nie będziesz mogł. Tę papkę rozłoż na ramach, a gdy uſchnie potłucz ią na gruby proſzek nakſztałt krup. Wolno też wyſchłą tę papkę w kawałki połamać, iak komu z tych dwoch ſpoſobow wygodniey pakować będzie.

Gdy łuſka od Tartoflow upieczonych dobra z niemi ieſt do iedzenia, tedy ſuſząc ie dla woyſka, należy tylko obmyć, w piecu upiec a potym ſuſzyć. Ponieważ obiedwie te leguminy przez lato nie przetrwaią, y z tey przyczyny uboſtwu w tey części Roku naytrudnieyſzey o chleb nie mogą być pomocą, tedy artykuł ich ſuſzenia ieſt iednym z nayprzednieyſzych.

Bulwy (Tubera) to maią przed kartoflami, że kiedy gdzie raz będą poſadzone, tedy ſię ſame krzewią y dziko roſną, chociaż innego ſtarania nie dołożyſz, tylko że raz w rok tę ziemię przeorzesz. Możeſz to na wioſnę uczynić y razem bulwy zbierać, a tym ſpoſobem obie roboty poſpołu odbędziesz. Jeſt wielka przyczyna tę legumi-

nę

nę rozmnażać, ktora tak mało pracy potrzebuie.

Dynię dobrze ugotuy, na papkę rozetrzyi, y tak iak Tartofle ususz, połom placek na kawały, odłoż ie aby odwilgnęły, y pakuy w kartuzy, ktore znowu przy piecu dla wysuszenia położ. Przed gotowaniem dyni tak ususzoney trzeba ią ukropem oparzyć, dobrze rozetrzeć, y gotować z mlekiem y z masłem, a pieprzem zaprawić. W gotowaniu dziwnie ona pęcznieie y konserwuie swoy naturalny smak y słodycz. Takim też sposobem marmeladę z iabłek można suszyć, a z winnych będzie naylepsza. Gotuią się z wodą y winem, do stołu zaś cynamonem y cukrem się zaprawuią.

Agrest niedoyrzały. Doyzrzałego zażywać do tey potrzeby nie można, poniewaz skurka y nasienie twarde są.

Gotować należy poki się iagody nie popękaią, co wprędce następuie. Rozgnieć ie na papkę, rozmięszay z trochą ięczmienney mąki, susz na piecu y potym stłucz na proszek. Można też

cał-

całkowite iagody ſuſzyć w piecu, po wyięciu Chleba na ſitach albo na rzeſzotach. Tym że ſpoſobem ſusz.

Maliny. Jedne y drugie w wodzie z winem gotuy, y do ſtołu z grzanką daway, zaprawiwſzy cynamonem y cukrem. Możeſz też z obudwoch tych gatunkow dobrą polewkę zrobić do pieczyſtego.

Kardow, Korzenia Kopru Włoſkiego, Duńſkiey Kapuſty (Borecole) Murciańſkiey Kapuſty (Coves Murcianus) doſtać nie mogłem, abym ich doświadczył.

Ze w Holandyi ſpody karczochow ſuszą to ieſt pewna. W przeſzłym Roku zapomniałem ich ſadzić; ale ſądzę że te ſpody wpierwey oparzyć, y zaraz potym dla prętkiego wyſuszenia na ramach na piecu kłaść trzeba. Tym ſpoſobem można też całe karczochy ſuſzyć. Kto wie iak wiele takich artykułow nie znaydzie ſię ieſzcze? Ale dośić na tym do wiadomości.

SAŁATA

NAleży to do Reguł zdrowia, aby żadnego pieczyſtego bez ſałaty nie iadać. Ponieważ ona wraz z octem rozwalnia żołądek y poprawia Chyl. Wielu ieſt tak lubiących ſałatę, że rownie iak moi ziomkowie Frankonowie, y moi ſąſiedzi Szwabowie, y ia, nie ſałatę dla pieczeni, ale pieczenią dla ſałaty iadamy, y dla tego nie wiele kolki znamy. Ale iak ſmaczna być ona muſi w Obozie, a ieſzcze bardziey na morzu, ile płynąc do Jndyi &c. Rozdzielemy na części iey opiſanie.

1. Potrzeba tylą wody wzrącey oparzyć, ile ſię może naciągnąć, aby napęczniało, oſtudzić, y zaprawić oliwą, ſolą y pieprzem.

Siekaną y ſzatkowaną kwaśną kapuſtę, opiekaną, y kwaśne buraki.

2. Oparz, odley wodę, oſtudź y zapraw Oliwą, octem, ſolą y pieprzem.

Siekaną kapuścianą ſałatę, ktorą iak prętko świeżą poſiekasz, nie czekaiąc po-

ki zwiędnieie na ramy włożyſz, y iako-deydzie, przymięſzawſzy trochę pieprzu w kartuzy, upakuieſz.

Liście tłuſtoszu, Warzęchwa, bo-bownik, rzeżucha, ſałata, ſzparagi, chmielu dzikiego wierzchołki, korzenie ſelerowe z ſrzodkiem nacı, endywia, wierzchołki od brokoli, cykorya, mogą być razem zmieſzane y zaprawione.

3. Na wolnym ogniu gotuy dobrze, nakrywſzy z octem y z maſtem, albo też z octem y ſłoniną w koſtki rzniętę.

Rzniętą ſałatę z białey, zieloney, żołtey, y kędzierzawey Włoſkiey Kapu-ſty, liście tłuſtoſzu, warzęchwę, bobo-wnik, rzeżuchę, ſałatę, wierzchołki od chmielu dzikiego, endywią cykorią &c. y z tych można rozmaite razem mię-ſzać.

4. Rzodkiew, ktora rznięta była w talerzyki y w prętce uſuſzona, po tym na proſzek ſtłuczona, namocz w żimney wodzie, aby napęczniała, y zapraw O-liwą, octem, ſolą y pieprzem. Dla tych ktorzy zębow nie maią, iednakże żołą-dek umocnić chcieliby, ieſt to wybor-

na

na sałata. Takowa rzodkiew zachowuie całą swoią ostrość: z tey przyczyny powinna ona świeżo być w iesieni suszona. Potrzeba kartuzy do niey z woskowanego papieru robić, aby żadna wilgoć nie doszła, ktoraby sol rzodkwi znikliwą: (sal volatile) rozwalniała. Naylepiey iednak w butelkach się konserwuie. Niżey następuiący chrzan tymże sposobem za sałatę przeciw szkorbutowi służyć może.

5. Rozmiękcz octem y wodą soloną, y suszoną sałatę, przyday trochę soli, y iedz zaraz, albo też przymięszay oliwy, Takie są

Nasienie Rokambułu, (Cepa ascalonica vel sterilis) pory, cebula, głąby łopianu, niedoyrzały agrest, niedoyzrzałe strączki pieprzu Jndyiskiego, grzyby, niedoyrzałe melony y Dynie, y wszystkie gatunki soloney podobney sałaty. Pęcznieią one po większey części tak doskonale iakby nigdy suszone nie były. Tym sposobem solona cebula naybardziey, kiedy iey dostatkiem mieć można, stanie za wyśmienitą na

okrętach y w Obożie ſałatę. Rokambuł ieſt w prawdzie delikatnieyſzy, ale też więcey koſztuie.

Lubo ſolenie powſzechnie znaiome ieſt, iednak chcę namienić iakim ia naprzykład ſpoſobem cebule y rokambuł ſolić zwykłem. Obłup cebulę y pokray ią wpoprzek w talerzyki, rokambuł zaś weź z łuſką wcałości. Jedno y drugie namocz w ſłoney mocno wodzie, y trzymay w niey cebulę przez 24. a rokambuł przez 48 godzin. W ten czas dopiero Rokambuł obłup, gdy iuż przez wodę ſłoną łuſka zwolnieie y odſtanie. Iedno y drugie opłocz w czyſtey wodzie, aby ſol po większey części znowu wyſzła. Oparz wrzącym octem cebulę, ponieważ w talerzyki pokraiana ieſt tylko raz, rokambuł zaś dla tego, że cały ieſt, trzy razy. Niechay w occie tak długo ſtoią, cż ocet letni będzie. Na oſtatek włoż cebulę y rokambuł w ſłoy, albo w polewany garnek, przymięſzay do nich bobkowego liścia, kardamonu, gwoździkow, Angelſkiego korzenia, pieprzu całkiem, eſtragonu, y co zechceſz y

wley

wley tenże ſam ocet na nie, y zoſtaw Kiedy iuż będą dobre, włoż one na ramie na piec, a gdy uſchną, ſkrop octem, żeby odwilgły y dały ſię w kartuzy pakować.

Można też papkę zamiaſt ſałaty zażywać; y w tym razie com piſał o agreście niedoyzrzałym y o marmeladzie z iabłek, kwaſkiem one ſwoim bardzo ſię upodobaią. W ciepleyſzych kraiach można mieć pigwowe y inſze Marmelady.

O KORZENIACH.

MOże być moie powſzechne zioł ſuſzenie tak ſzczęśliwe, że wiele w naſzym kraiu rodzących ſię zioł y korzonkow zaſtąpi zagraniczne aromatyczne korzenie. Od dawnego czaſu tego życzemy. Jeſt zdanie że naſzey naturze ſą one przyzwoitſze. A gdy ta rzecz nie ieſt decydowana, rownie iako y to, w iakiey mierze one dla kraiu pożyteczne ſą, czyli też nie; tedy teraz wolę tylko wyraźić, ktore zioła aromatyczne lepſze ſą do ſuſzenia, niż dotąd ta rzecz

w całości ſwoiey uważana była. Sprawna goſpodynia, albo kucharz łatwo to zrobi, y na ten koniec ieſzcze rozmaite korzenie opisywać będę, ktorych wynalazek ile wiem nowy ieſt. Powiedam tak, ile wiem: bo teraz dopiero, gdy ſię około tego bawie, doświadczam to co w niektorych rzeczach iuż nie było nowością. Każdy tu poſtrzeże, co względem mnie nowego ieſt, y ſpodziewam ſię, że Oyczyznę kochaiące oſoby, te doświadczenia rozſzerzać będą.

Smarże od dawnego czaſu znane ſą, lecz będą ſuſzone na piecu daleko ſmacznieyſzemi, niż dotąd były ſuſzone na powietrzu. Doświadczyłem y tego, że ſię w kartuzach lepiey konſerwuią. Odſtaw ie aby odwilgły pierwey nim one pakować będzieſz. W pakowaniu przymięſzay trochę pieprzu. Oparzania ſmarżow przed ſuszeniem ieſzczem nie probował.

Bylica także dawno zwana ieſt; lecz dotąd widziałem że tylko ona w wiązkach ſuſzona była. Weź młodą nie rozkwitłą zupełnie bylicę, po obry-

way

way kończyſte małe liſtki, uſusz na piecu, y zapakuy. Możeby ſię bylica y ſmarze dobrze na gorącu ſłonecznym uſuſzyli.

Chrzan był od dawnego czaſu w Roſſyi ſuſzony. Ja go w ieſieni y na wioſnę kraię w poprzek w talerzyki, a czaſem wzdłuſz cienko, y w prętce ſuſzę. Potym go na proſzek tłukę y przeſiewam przez gęſte ſito. Potrzeba iednak w woſkowany papier ten proſzek pakować, aby ſol znikliwa przez doyście wilgoći w chrzanie nie rozwolniła ſię, albo ieſzcze lepiey w butelki. Goſpodarz także może pod czas wioſny na całe lato chrzanem ſię opatrzyć, ponieważ w lecie chrzan mocy nie ma, lecz ſuſzony iey nie traci, ieſt przytym y ta korzyść że nayſzczupleyſze korzonki przydać ſię mogą. Jeśli go chceſz octem przyprawić, tedy namocz w pierwey w zimney wodzie, żeby napęczniał, a zaraz moc iego odżyie

Kucmorka (Siſer album) także znana ieſt, podobnego obeyścia potrzebu-

ie,

ie, z tą tylko rożnicą, że ią wodą w pierwey oparzyć dla łatwieyszego skorki zdięcia potrzeba, y pakować bez woskowanego papieru. Ten korzeń trudny iest do rozmnożenia, ponieważ nasienie iego tak cięzko wschodzi, że część iednego, a część, drugiego dopiero roku weydzie, iakem tego roku w moim ogrodzie doświadczył.

Biedrzeniec, Kopr, estragon, basilika, liście pietruszki y selerow, y borak, zawsze były suszone. Sposob ich suszenia opisałem przy iarzynach.

Cebula powszechnie iest znaioma, że do naywięcey potraw zaprawienia zażywana bywa, przeto kucharzom na wiosne trudność czyni, kiedy ieszcze szczypioru dostać nie można. W podroży więcey z nią iest zatrudnienia; gdyż w zimie przemarza, a na wiosnę wysycha. Jeśli cebulę w zdłuż na suszenie porzniesz, tedy w kilka dni ona nie wyschnie, ale przeciwnie tak prętko, iak żadne insze ziele ią wysuszysz, gdy w poprzek w talerzyki pokraiesz. Na-

lezy

leży nie dopuſzczać, iey zwiędnąć, lecz w prętce ſuſzyć. Podobnie

Szalotty, *Pory*, *Szczypior*. Szczypior powinien być drobno kraiany y wprętce ſuſzony. W ten czas te ogrodowiny w naywiękſzey mieć możeſz obfitości, gdy Słońce naygoręcey świeci, y dla tego mogą być na Słońcu ſuſzone. W pakowaniu tak poſtępować należy, iakom wyżey przy inſzych iarzynach namienił. Rownie y z Rutą obeyść ſię można, ktorą z maſłem y z Chlebem niektorzy iadaią.

Bulwy. Suſzenie ich przy iarzynach opiſałem. Tu tylko namieniam dla tego, że one dla ſwego korzennego ſmaku mogą iak korzenie do potraw ſłużyć.

Wierzchołki zielone od ſzparagow w puł wyroſłych ſą wſpomniane wyżey przy ſzparagach, y ſłużą także do potraw zaprawienia.

Nie doyzrzałe ſtrączki pieprzu Jndyiſkiego. Pokray w poprzek w talerzyki y w prętce na piecu uſusz. Można ie

do

do potraw zażywać.

Rokambuł albo czosnek z nasieniem iest daleko od ordynaryinego przyiemnieyszy. Rownie iako on prezerwatywą iest, y podczas panuiących zaraźliwych chorob osobliwie w Obozie, a ieszcze bardziey na morzu, tak też iest zdrowy przydany do mięśiwa niestrawnego, oddawania wiatrow albo y rznięcia sprawuiącego, iakie są: pieczenie baranie, gęsie y kacze.

Pokray Rokambuł w poprzek w talerzyki, ususz w prętce, y stłucz na proszek. Możesz ten proszek na Serwisie do stołu w szkle trzymać, aby każdy kto go lubi zażywać mogł.

Tu należeć także mogą: macierzanka, skurki cytrynowe, iałowiec, bzowy kwiat, na proszek utłuczone, y co kto wiedzieć może.

Namienić ieszcze muszę, że zamiast odwolnienia suszonych zioł y koprzeni odstawuiąc ie po suszeniu do piwnic, możesz one tak wodą skropić, aby do zapakowania zdatne były, bylebyś

byś kartuzy zaraz potym dobrze wyſuſzył.

* * *

O Suſzeniu rozmaitych karmiących polnych źioł, niektorych zdatnych do iedzenia między plewidłem odchodzących; także tych źioł ogrodowych, ktore w lecie iak mniey potrzebne ſię wyrzucaią; y naci, korę od korzonkow bywaią odcinane, y podleyſzych liści kapuścianych, co ſię bydłu y ptactwu na pokarm daią, tyle o nich wſzyſtkich namieniam, że ponieważ tego ieſzcze Roku dla uboſtwa przydać ſię one mogą, tedy nie należy ciepła po upieczeniu chleba w piecu zoſtaiącego daremnie tracić, ale zaraz Chleb wyiąwſzy podobnemi źiołami piec napełniać. Można też ie ſuſzyć na Słońcu a kończyć ſuſzenie w piecu. Ze takowe źioła w źimie dla bydła dobre ſą, wie każdy, ale to nie wſzyſtkim ieſt wiadomo, że one oparzywſzy y z trochą mąki zmięſzawſzy do karmienia ptactwa zażywać można. Co ſię w poźney ieſieni zbie-

rze

rze, to można natłoczyć w naczynie y ſtawić na wierzch świeżą wodę, aby ſię nie zagrzało y nie fermentowało. Tym ſpoſobem wiele zboża oſzczędziſz.

Koniec Części Pierwſzey.